



**Руководитель
Центра делового этикета
«Европейский формат»,
а также постоянный
ведущий рубрики
«Школа этикета»
**Иван Сергеевич
Арцишевский**
представляет читателю
очередную публикацию.
Она посвящена застолью,
точнее тому,
что связано только с едой.
В следующем
выпуске «Консула»
появится материал,
продолжающий тему
застольного этикета.**

Еда и мы. Застольный этикет

К еде можно относиться по-разному — кто-то жадно ищет, а кто-то и умело создает гастрономические радости, кто-то скрупулезно подсчитывает требуемые «по науке» очки или калории, а кому-то совершенно безразличны и содержимое тарелки, и очертания собственной фигуры. Так или иначе, способов вообще обходиться без еды пока еще не найдено. Еда занимает уникальное место в нашей жизни не только по биоэнергетическим причинам, но и потому, что мы вступаем друг с другом в самые разнообразные отношения по поводу еды. Всем важным, значительным событиям в жизни человека — рождению, празднику, встрече, проводам, свадьбе, новоселью, похоронам — сопутствует еда. С другой стороны, даже мимолетные встречи (к соседке на минутку) и официальные события, торжества (дипломатический прием или выпускной бал), когда, казалось бы, без еды можно обойтись, сопровождаются хотя бы символической трапезой.

Кушать подано!

Пока гости собираются в гостиной и знакомятся, может быть подан аперитив — сервированные на подносе бокалы шампанского, сухого или полусухого белого вина с легкой закуской. Опаздывающих принято ждать не более 10-15 минут.

Наконец двери столовой распахиваются — кушать подано! Гости подходят к столу, находят свои места и рассаживаются. Но даже на этом коротком пути можно успеть нарушить несколько этикетных правил. Чтобы избежать неловкости, подходя к столу, всегда лучше двигаться слева направо — то есть к стулу подходить слева. Мужчина не должен торопиться сесть — сначала садятся дамы, причем «своей» даме, то есть «даме справа», он должен пододвинуть стул. «Дама справа» будет считаться «его» дамой на всем продолжении застолья. Ее надо занимать беседой, предлагать кушанья, наливать напитки. Конечно, не следует забывать и о втором соседе. Даже если он или она вам совсем не интересны, из уважения к хозяйке и другим гостям вы время от времени должны обмениваться с ним парой слов.

«Когда тебе пить, не утирай губ рукою...»

Но до застольной беседы еще далеко, гости только рассаживаются вокруг стола. И перед каждым на закусочной тарелке лежит красиво свернутая полотняная салфетка. Ее надо просто развернуть, но так, чтобы она осталась сложенной вдвое, и положить на колени сгибом к себе. Ни за воротник, ни за пояс заправлять ее нельзя. Основное назначение салфетки — предохранять костюм от попадания случайных брызг, капель и крошек. Пальцы, случайно испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен. Для вытирания рта ее поднимают с колен двумя руками и прикладывают к губам. Но если на столе есть бумажные салфетки, лучше пользоваться ими.

Древние греки вытирали рот после еды зелеными фиговыми листьями. А древние римляне пользовались салфетками из асбеста, которые после обеда для очистки бросали в огонь. В Древнем Риме 2000 лет назад появились и первые полотняные салфетки, на которых вышивались инициалы хозяина. Потом салфетки были надолго забыты. Обычай пользоваться за столом салфеткой снова появился в Европе в середине XV века, а до этого роль салфетки играл край скатерти. Его укладывали на колени и, прежде чем взять блюдо, вытирали им руки, а по необходимости рот и даже нос. Поэтому во время торжественных обедов скатерть приходилось довольно часто менять. В России салфетки появились в начале XVIII века. Вместе с другими европейскими правилами поведения Петр I ввел обычай вытирать рот после еды специальным платком или полотенцем. В учебнике по этикету «Юности честное зерцало, или показания к житейскому обхождению» так и сказано: «Когда тебе пить, не утирай губ рукою, но полотенцем».

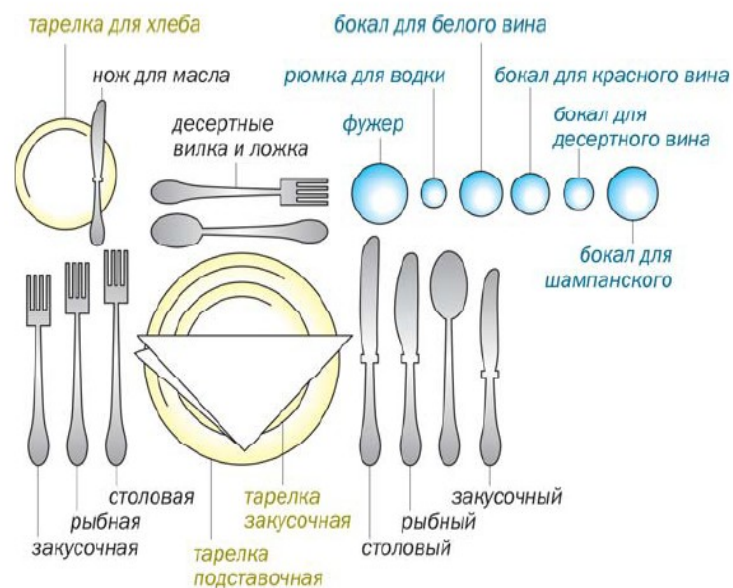
Если нужно ненадолго выйти из-за стола, салфетку кладут на сиденье своего стула. Это знак для официанта, что вы еще вернетесь и ваш прибор убирать пока не надо. А в конце трапезы, покидая стол, небрежно сложенную салфетку следует

положить рядом с тарелкой. Итак, гости расселись, помогли сесть соседкам, разложили на коленях салфетки... Далее возможны варианты. Если еду разносит и раскладывает официант, он подходит справа. Если вы сами должны взять порцию блюда, официант подойдет слева. Естественно, следует брать только одну порцию, и ни в коем случае нельзя использовать для этого свою собственную вилку или ложку. А если блюда расставлены на столе, и вы берете их сами, не забудьте, взяв блюдо или миску с едой, вначале предложить соседу. Невежливо взять блюдо и накладывать себе первому. Однако не следует сразу приниматься за еду, даже если она может остыть. Гости не приступают к еде раньше хозяйки, а мужчины ждут, когда начнут есть сидящие рядом с ними дамы.

«Ложки мимо рта не пронесешь»

Но при этом ее надо не пронести мимо рта правильно и красиво. Причем собственно с ложкой обычно проблем нет, ее все, кроме совсем маленьких детей, держат правильно. Единственное, что стоит заметить — это то, что ложку подносят ко рту не перпендикулярно и не параллельно губам, а под углом примерно 45 градусов. Отхлебывают, конечно, беззвучно. С ножом и вилкой сложнее. Нередко можно увидеть и даже прочитать в некоторых пособиях по застольному этикету, что ручка вилки должна упираться в ладонь, то есть вилку берут как бы сверху, а указательный палец вытягивают вдоль ручки. Это ошибка. Вилку держат так же, как и ложку, причем набирать еду на вилку можно, накалывая кусочек

Так выглядит
сервировка стола





*Не наклоняйтесь
над тарелкой*

(то есть зубцы расположены изгибом вверх), или подсовывая вилку под него (зубцы изгибом вниз). А вот подносить ко рту вилку можно только одним единственным способом: зубцы изгибом вниз.

Во время еды ножом и вилкой нож все время держат в правой руке, отрезая по кусочку мяса или птицы, а вилку — в левой. «Американская» манера, когда сначала нарезают на кусочки все мясо, потом откладывают нож и берут вилку в правую руку, за пределами Америки считается неприличной.

Неопытного гостя может испугать изобилие ножей и вилок, лежащих по обеим сторонам тарелки. Но совсем не обязательно знать, какой вилкой что едят, так как есть простое правило: первыми берут приборы, лежащие с краю. Затем, по мере подачи блюд, берут следующие по порядку приборы.

Для того чтобы выпить, нужно положить нож и вилку. Держать в одной руке бокал, а в другой вилку — это серьезное нарушение правил этикета. Кладут приборы на тарелку крест-накрест, в положении «4 часа» и «8 часов». При этом вилка должна лежать изгибом зубцов вниз. Интересно, что во Франции принято вилки и ложки класть изгибом верх (при сервировке тоже). Это связано с тем, что монограмму владельцев или памятный знак наносили на нижнюю, обратную сторону ручки. По окончании еды вилку и нож кладут параллельно друг другу, ручками в сторону «5 часов».

До XVI века столовых приборов не было, и гости ели руками. Еду брали только тремя пальцами, поэтому пирующие старались держать два последних пальца «изысканно» оттопыренными. Эта манера продержалась несколько столетий, особенно в среде малообразованных людей и прислуги. Следует отметить, что в наше время держать чашку или столовый прибор, изящно оттопырив мизинец, отнюдь не считается элегантным, а наоборот, противоречит правилам хорошего тона.

Использовать нож и вилку как личный столовый прибор (а до этого вилку применяли только для приготовления пищи) начали в Италии в середине XVI века. По моде того

времени и мужчины и женщины носили высокие пышные воротники, которые мешали подносить еду ко рту рукой. Первые вилки были с двумя зубцами, их делали из золота или слоновой кости. В других странах Европы по-прежнему продолжали есть руками. В повседневный обиход вилка вошла лишь к середине XVIII века.

Нож также долго не мог прижиться за столом, хотя каждый носил его за поясом. До XVII века во время еды пользовались остроконечными ножами и, в ущерб хорошему тону, ими нередко ковыряли в зубах. Идея закруглить концы ножей, чтобы их нельзя было использовать как зубочистки, принадлежала кардиналу Ришелье. Так появился столовый нож.

«Сиди прямо, не болтай ногами!»

Каждый из нас, наверное, неоднократно слышал в детстве эти слова. В разных странах применяли разные способы для приучения детей к правильной осанке. Где-то ребенок подолгу стоял, прижавшись спиной к стене, где-то заплетенные в косичку волосы прищипывали к воротнику, где-то ходили с книгой на голове, кого-то затягивали в жесткий корсет или засовывали линейку за шиворот. Чтобы локти во время еды были прижаты к бокам, ребенок держал подмышками листы бумаги, которые не должны были выпасть на протяжении всего обеда. В результате молодой человек сидел за столом привычно прямо, не растопыривая локти и никому не мешая. Нельзя ставить локти на стол или вытягивать ноги под стол. Кисти рук должны лежать на краю стола все время обеда. А если вы едите одной вилкой, без ножа, ваша свободная левая рука все равно должна лежать на краю стола. Причем в Америке и Великобритании, наоборот, принято во время пауз между подачей блюд класть руки на колени, а при еде одной вилкой свободную левую руку также держать на коленях. Что касается поведения за столом, то можно составить длинный перечень нарушений приличий. Назовем только некоторые из них, самые вопиющие. Итак, чего за столом делать нельзя ни в коем случае: разговаривать с полным ртом, добавлять в рот новую порцию еды, не прожевав предыдущую, дуть на еду, чавкать, прихлебывать, пользоваться за столом зубочисткой, причесываться и поправлять макияж, вытирать руки о скатерть. Интересно, что в некоторых азиатских странах, например в Корее и Китае, хлюпанье и чавканье за столом — знак удовлетворения пищей, своеобразное проявление вежливости.

О полоскании рта после обеда.

Этот обычай вошел в моду в России еще в конце XVIII века — к завершению десерта подавались полоскательные чашки. «Стаканчики для полоскания рта после обеда из синего или другого цветного стекла вошли почти во всеобщее употребление, и потому сделались необходимостью», — сказано в «Энциклопедии русской опытной городской и сельской хозяйки». Тем не менее, ходило немало анекдотов о гостях, которые принимали содержимое стакана за питье.

Например, Ф. А. Оом в своих «Воспоминаниях. 1825–1865» рассказывает такую историю: «Отличался также прожорливостью своею профессор Н. Ф. Рождественский. Когда в первый раз подали в конце обеда полоскательные чашки, в которых была, как обыкновенно, теплая вода, подправленная лимонною коркою, он вообразил, что это питье, и, выпив весь стакан, заметил, что «пуншик хорош, но слабоват».

Некоторые ревнители хорошего тона выступали против этого обычая. Знаменитый гастроном, писатель Брилья Саварен (1755–1826) в книге «Физиология вкуса» писал: «В домах, где думаешь встретить самое деликатное обращение, в конце десерта слуги подают гостям чаши с холодной водой, в которых стоят бокалы с теплой. В присутствии всех окунают пальцы в холодную воду, как бы желая вымыть их, берут несколько глотков теплой воды, полоскают рот и выплевывают воду в чаши. Не я один высказывался против этого нововведения, которое настолько же бесполезно, насколько неприлично и неприятно для глаз».

Этот странный обычай существовал довольно долго, окончательно исчезнув только к середине XIX века. В наши дни принято споласкивать только кончики пальцев. Однако случаи, когда гость выпивал поданную воду, встречались не так уж редко. Особенно часто такие анекдоты рассказывали о советских гражданах, попавших за границу на прием и не знающих правил этикета.

Мисочки с теплой водой для споласкивания пальцев принято подавать ко всем блюдам, которые едят руками (кроме бутербродов, конфет, печенья, орешков и т. п.). После жирной еды подают воду с ломтиком лимона.

Кончики пальцев окунают в воду и аккуратно обсушивают салфеткой.

Общение за столом

Застольные манеры — это не только умение пользоваться приборами и соблюдение правил принятия пищи. Неотъемлемая (а иногда и главная) часть любого обеда — это застольная беседа, которая тоже подчиняется правилам этикета. Молчать за столом неуместно, но если вы обратились с вопросом, а не с рассказом к своему сотрапезнику, убедитесь, что в этот момент он не жует. Если к вам обратились с вопросом, а вы в этот момент пережевываете пищу, не смущаясь, спокойно дождитесь, проглотите и только тогда отвечайте на вопрос. Если ваш ответ нужен, то его подождут.

В XIX веке правила общения за столом были весьма строгими. Полагалось поддерживать общий разговор, а с соседями разговаривать так, чтобы было слышно окружающим (это правило и в наши дни соблюдается в Великобритании). Даже если сказать было нечего, молчание не допускалось. В руководстве по этикету описан случай, когда дама, которую посадили за стол рядом с ее личным врагом, в течение времени, «достаточного для пристойного разговора с соседом»,

рассказывала ему таблицу умножения, чтобы не обидеть хозяйку.

Однако многие темы обсуждать запрещалось: помимо политики и религии, в их число входили болезни, прислуга, отношения между мужчинами и женщинами и любые серьезные проблемы, имеющие отношение к присутствующим. Если беседа шла в общественном месте (например, в ресторане), нельзя было упоминать личные имена, особенно женские.

В наше время во время застольной беседы лучше избегать разговоров о семейной жизни, проблемах и конфликтах, деньгах и дороговизне. Не стоит говорить о болезнях, на политические, интимные и религиозные темы. Не говорите о людях, с которыми остальные гости не знакомы, тем более не следует обсуждать отсутствующих знакомых. Беседы на профессиональные темы легко могут нагнать скуку на остальных гостей, если только все они не заняты одним и тем же делом или не имеют одинаковых увлечений.

Самое общее правило: беседа должна быть спокойной, остроумной, легкой, не провоцировать споров и никого не задевать. Американцы на приемах любят поговорить о семье, хобби и путешествиях. Французы за столом предпочитают говорить о культуре, искусстве и французской кухне — национальной гордости каждого француза. Любимые темы англичан — садоводство и домашние животные.

Во время застольной беседы хорошо похвалить хотя бы одно из блюд.

Как реагировать на неуместный анекдот или бестактность? Лучше всего действует минута общего молчания после неудачной реплики. Затем стоит начать разговор на другую тему.

«Кушайте, гости дорогие, все равно выбрасывать!»

Должна ли хозяйка настойчиво угощать гостей, предлагать попробовать то или иное блюдо? У славянских народов, согласно древним обычаям гостеприимства, трапеза имела обязательный, принудительный характер, и гость не мог отказаться от нее, чтобы не обидеть хозяев. В наше время, согласно современному европейскому этикету, человек волен есть то и столько, что и сколько ему хочется.



Не курите за столом



Нельзя красить губы за столом



Сидеть за столом надо прямо

В XIX веке считалось, что «невежливо спрашивать у гостя, не желает ли он рыбы или другого какого-либо блюда. Нужно без всяких вопросов накладывать и посылать кушанье каждому сидящему за столом» («Правила светской жизни и этикета. Хороший тон». 1889).

Отголоски этих обычаев можно встретить и в наши дни. Это совершенно недопустимое агрессивное, назойливое угощение, жалобы на то, что гости, якобы, ничего не едят. Столь же неприятен обычай некоторых хозяек из притворной скромности жаловаться на то, что «угостить нечем», хотя стол ломится от еды, а блюда, якобы, не удались.

Можно ли курить за столом?

Строго говоря, курение за столом — признак неуважения к хозяйке. Но если вы все же хотите закурить, надо обязательно спросить разрешения у хозяйки и ближайших соседей по столу. Закуривают обычно после десерта, когда подают кофе и коньяк. Пока кто-то из гостей еще ест, курить нельзя. А трубку за официальным столом курить вообще не принято.

Если дама собирается закурить, то мужчина подносит спичку или зажигалку к ее сигарете. Первыми обычно закуривают старшие по возрасту, а затем все остальные.

Правила предложения огня при закуривании те же, что и при знакомстве: младший предлагает старшему, мужчина — женщине. Если мужчина просит огня у дамы, она должна дать ему коробок спичек или зажигалку, но не предлагать огонь. Женщина мужчине огонь не подает. Прикуривая, дама не берет горящую спичку или зажигалку из рук мужчины, а наклоняется над ними. Если дама, желая закурить, достает спички, мужчина старается ее опередить и предложить свою зажигалку, но не выхватывает при этом у нее из рук коробок.

Разумеется, пепел стряхивают только в пепельницу. Нельзя стряхивать пепел и гасить сигарету в блюде, точно так же как нельзя класть в пепельницу косточки от фруктов и смятые салфетки. А если на столах не стоят пепельницы, то это означает, что здесь не курят.

Мухи отдельно, а котлеты отдельно.

Что делать, если случилась неприятность? Например, в еде попало что-то несъедобное?

Главное правило: что бы ни случилось, не теряйтесь и не акцентируйте на этом внимание. Как говорил А. П. Чехов: «Воспитанный человек не тот, кто никогда не прольет вино на скатерть, а тот, кто не заметит, когда это сделает кто-то другой».

Несъедобное в блюде отодвиньте на край тарелки. Если на скатерть упал кусочек еды, подберите его и положите на край тарелки. Упавший на пол прибор должен заменить официант, но если официантов нет, поднимите прибор сами и оботрите салфеткой.

Самое неприятное — это испачкать костюм. В таком случае следует извиниться, на время покинуть стол и в туалетной комнате по возможности привести себя в порядок.

Женщины за столом.

Вообще женщины далеко не всегда и не везде могли присутствовать на пирах. В древнегреческих совместных трапезах и симпозиумах (философских беседах с вином) принимали участие только мужчины.

В Древнем Риме, в отличие от Греции, жены посещали пиры вместе с мужьями. Во время застолья гости не только ели, но и обсуждали философские вопросы, вели литературные диспуты, слушали чтение стихов.

Потом традиции пиров «с культурной программой» были забыты на несколько столетий. Только в эпоху раннего европейского средневековья застолья снова превратились в пышный ритуал. Карл Великий (744–814) возродил обычаи

греков и римлян: во время еды слушали музыку или чтение вслух, гостей развлекали певцы, шуты и танцовщицы. Правда, участвовали в совместной трапезе только мужчины. Застолье считалось важным ритуальным актом, который устанавливал дружеские связи, изгонял вражду и приносил удачу. Поэтому вооруженные конфликты в пиршественном зале карались строже, чем где бы то ни было.

С XI века к трапезам начали допускать и женщин, и поведение гостей во время застолий сразу же стало более цивилизованным. За столом сидели парами и пользовались одним кубком и блюдом на двоих.

Правилами хорошего тона рекомендовалось не вытирать жирные пальцы о праздничную одежду (их следовало вытирать о скатерть), есть и пить не спеша. Запрещалось разговаривать с полным ртом и выхватывать у соседа из-под носа лучший кусок. Дамы

должны были хорошо поесть заранее, дабы на пиру со спокойной душой и без внутренних терзаний предлагать рыцарям лучшие куски мяса.

В допетровской Руси женщины, если они и приглашались на пир, ели в особой комнате, вместе с хозяйкой. В деревнях эта традиция сохранилась почти до конца XIX века, несмотря на все реформы Петра I и насаждение европейских обычаев и этикета.

В наше время приемы могут быть, как с участием дам, так и чисто мужскими. При этом существует и специальный «женский» вид приема — банкет-чай. Его обычно организуют жены должностных лиц, как правило, только для женщин. Впрочем, приглашать на банкет-чай мужчин не возбраняется. А о том, как правильно пить чай, кофе и другие напитки, мы продолжим разговор в следующий раз.

Проверьте себя

Вопросы

1. Надо ли помогать официанту — подавать ему свою тарелку, когда он собирает грязную посуду?
2. Во время домашнего приема могут ли гости помочь хозяйке мыть посуду?
3. Что делать, если некоторых гостей уже обслужили и их еда остывает, а остальные ждут, пока их обслужат?
4. В какую сторону наклоняют тарелку, чтобы доесть остатки супа?
5. Можно ли, похвалив блюдо, спрашивать у хозяйки его рецепт?
6. Что делать, если в застольной беседе возникла пауза?
7. Если вы не знакомы со своим соседом или соседкой по столу — надо ли представиться?
8. Прилично ли женщине, садясь, пригладить сзади юбку?
9. Кто первым заканчивает еду?
10. Можно ли после еды аккуратно сложить полотняную салфетку — «для порядка, чтобы было красиво»?

Ответы

1. Нет, ни в коем случае. Официант сам возьмет вашу тарелку.
2. Нет. Гости должны оставаться гостями.
3. Хозяйка приема должна предложить гостям приступить к еде. Но если она этого не сделает, им останется только печально наблюдать, как остывает еда.
4. Наклонять тарелку вообще не стоит. Пусть лучше несколько ложек супа останутся в тарелке.
5. Нет, рецепт и подробности приготовления вы можете узнать на следующий день по телефону.
6. Ничего страшного. Можно предложить соседу какое-либо блюдо.
7. Нет, знакомиться за столом нельзя. Тем не менее, вы должны поддерживать беседу с обоими соседями и ухаживать за дамой, сидящей справа от вас.
8. Можно пригладить юбку быстрым, легким движением, но ни в коем случае не поднимать ее, боясь помять.
9. Заканчивать есть блюдо хозяйка должна последней, чтобы гостям не приходилось торопиться. Но по окончании застолья хозяйка встает из-за стола первой.
10. Нет, салфетку надо сложить именно небрежно