

Хелен Спраклинг



ИСКУССТВО  
СТОЛОВОГО  
ЭТИКЕТА



Хелен Спраклинг

**Искусство столового этикета**

«Центрполиграф»

## **Спраклинг Х.**

Искусство столового этикета / Х. Спраклинг —  
«Центрполиграф»,

В книге вы найдете много полезной информации о правилах поведения за столом в кругу друзей, на званом обеде, на свадьбе и за чашкой кофе. Вы узнаете, как приглашать гостей, научитесь сочетать цвет и форму посуды с окружающей обстановкой. Книга поможет вам составить меню, выбрать подходящую посуду и скатерть, изысканно украсить стол, создать свободную доброжелательную атмосферу.

# Содержание

Введение	5
Глава 1	7
Глава 2	13
Глава 3	15
Глава 4	21
Глава 5	24
Глава 6	33
Конец ознакомительного фрагмента.	35

# Хелен Спраклинг

## Искусство столового этикета

*Посвящается Кэти и памяти Н.С.*

### Введение

Старая пословица, которая гласит, что пища и вино хороши не благодаря деньгам, а благодаря хорошему столу, верна до сих пор. Но если изысканная пища и вино дорого стоят, то хорошие манеры можно приобрести практически бесплатно, тогда как они могут дать просто бесценную отдачу. Удивительно много книг описывают, что следует есть, и только некоторые говорят, как это правильно делать. Именно по этой причине я взялась за написание этой книги.

В наши дни в повседневную жизнь почти каждого дома в той или иной мере вошло искусство. Что касается пищи, то частью этого искусства является умелая сервировка и подача блюд. Я думаю, что красота является жизненной потребностью человека. Без сомнения, хорошая сервировка стола способствует и лучшему усвоению пищи.

Мы едим не просто, чтобы насытить живот. Для нас играет роль и внешний вид обеденного стола. Обеденное меню сейчас довольно простое, поскольку в наше время принято заботиться о талии, но если мы что-либо потребляем, то обязательно стремимся приготовить это интересно, а подать с выдумкой и вкусом. Мы понимаем, что, какой бы ни была пища, она должна радовать глаз, что все принадлежности стола должны гармонично сочетаться между собой по цвету и форме, чтобы представлять собой привлекательную картину, которая осталась бы в памяти много времени спустя после того, как о съеденных угощениях было забыто. А это значит, что при сервировке следует знать не только то, как класть ножи и вилки, но и как нужно оформлять стол.

Мы придаем манерам поведения очень большое значение, однако не стоит думать, что в этом вопросе кем-то установлены твердые правила. На самом деле, любой стол, вокруг которого собрались люди, отражает их общественное положение и связан с конкретным временем, со вкусами собравшихся и их воспитанием.

В правильности этих слов вы можете убедиться на себе.

То же самое относится и к искусству других стран, которое входит в нашу жизнь через посредство художников и дизайнеров. Примером может служить то воздействие, которое оказала восточная культура на мебель наших столовых и на нашу столовую посуду. Даже восточная пища и способ ее употребления находит немало сторонников.

В наши дни ни одно традиционное правило не может сравниться по силе воздействия на нашу жизнь с теми требованиями, которые возникают с появлением новых столовых приборов, мебели и оборудования, которые делают жизнь легче и приятнее и вносят красоту в ее повседневность. И потому мы избираем себе те манеры, которые наилучшим образом подходят к нашему образу жизни. Именно это привело к тому, что официальный обед как таковой исчезает из нашего обихода, хотя в его исчезновении приняли участие и другие факторы. Неофициальный прием можно провести за куда более разнообразно оформленным столом, ведь он носит более живой характер. В наши дни искусные дизайнеры, можно сказать, совершили революцию в сервировке серебряных блюд, придали иную форму тарелкам; создали столовые приборы, упрощающие обслуживание.

Однако не всем теперешним обычаям относительно приема пищи мы должны радоваться. Бешеный темп нашей жизни привел к появлению пищи, которую можно моментально приготовить, и потому в наших городах появились предприятия быстрого обслуживания, в

домах – стойки для приготовления сэндвичей, а еда перед экраном телевизора стала повседневной. Влияние изменений столь велико, что на страницах «Нью-Йорк таймс» появилась статья о довольно типичной истории молодой женщины, которая на предложение продавца приобрести фарфоровые чаши для супа воскликнула: «Суп! Мы его не едим!»

Последнее время мы имеем дело с резким изменением традиционных обычаев. Поэтому пора внимательно взглянуть в то, что мы едим и как угощаем нашу семью и наших друзей. Плохие манеры – вещь непростительная; бесцветный, сервированный без выдумки стол выглядит так же нелепо, как шелковые чулки с купальным халатом. Конечно, существуют принципы, которые являются вечными. На протяжении столетий белая скатерть на столе являлась проявлением вежливости по отношению к гостю. Всегда посуда должна была быть чистой, а еда не содержать вредных элементов. И на протяжении многих веков хозяин старался выставить на стол золотые и серебряные предметы, гордясь своим благосостоянием.

Порядок и система более важны для семьи, чем это обычно принято думать, и нигде домашний беспорядок не сказывается так сильно, как за столом. Стремитесь готовить пищу к определенным часам и, по возможности, как можно тщательнее; следите за тем, чтобы скатерть всегда была чистой и хорошо проглаженной; салфетки складывайте правильно. Может показаться, что такой стол скучен, но это не так. Я вам даю очень ценный совет, поскольку благодаря ему закладывается основа хороших семейных отношений.

Искусство украшения необходимо не только при приеме гостей. Я хотела бы, чтобы это мнение читатель вынес из книги в первую очередь. За столом укрепляются связи между родителями и детьми, между женой и мужем. Семья, собравшись за столом, может свободно, в обстановке доброжелательности и с юмором обсудить свои проблемы – за столом, при сервировке которого хозяйка дома думала и о том, что подать, и о том, как семья будет есть.

Я хотела бы выразить благодарность своим читателям, ваши вопросы, комментарии и советы я включила в эту книгу.

*Хелен Спраклинг Уэстпорт, Коннектикут*

## Глава 1

# Сервировка стола как элемент дизайна

Поскольку это играет большую роль, прежде всего продумайте, где вы будете есть и куда вы пригласите своих друзей. Спросите себя: говорит ли ваш стол о вашем гостеприимстве, красоте вашей жизни, чувстве собственного достоинства?

Сервировка стола является лишь частью общего дизайна комнаты, дополнением к украшениям комнаты и ее мебели. Просто невозможно искусно и разумно украсить стол, если не принимать в расчет фон этого стола, всю комнату или ту ее часть, в которой вы едите.

Рассмотрим сначала комнату. Допустим, вы занимаете столовую комнату один, два или даже три раза в день – согласно стилю своей жизни. Как по своей функции, так и декору эта комната становится как бы официальной. Однако ее официальность, в зависимости от вашего желания, можете либо подчеркнуть, либо сгладить. Столовая – центр развлечений, место, где встречается вся ваша семья. Хотя вы используете ее лишь малое время, однако это малое время имеет особую важность.

А это значит, что столовую комнату можно сделать более оригинальной, придать ей несколько необычный стиль, украсить ее иначе, чем ту комнату, где вам приходится проводить наибольшее количество часов. Вместе с тем вам стоит помнить, что обстановка комнаты должна помочь вам спокойно принять пищу и потому должна быть приятной и расслабляющей. Все в этой комнате должно располагать к неге, отдыху и разговору.

### Свет и дизайн

Вы можете позволить себе эксперименты со светом, но при этом все же необходимо следить, чтобы цвета были богатыми, гармонировали друг с другом и выглядели художественно. Если в прочих комнатах вашего дома из-за нелюбви к крикливым цветам вы выбираете нейтральные и «надежные», то в столовой вы можете проявить всю свою фантазию. Яркий цвет – не обязательно кричащий.

Помните, что цвета вашей столовой должны быть приятными и веселыми, еда – радостью, а не обязанностью. Если с цветом правильно обращаться, то он может создать впечатление того, что размеры вашей комнаты гораздо большие. И даже когда в столовую не проникает солнечный свет, яркой расцветкой можно осветить самый темный угол. Если вы не очень уверены в правильности самостоятельного выбора цвета, обратитесь за советом к профессиональным дизайнерам интерьеров. Но, вне зависимости от того, обратитесь вы к кому-нибудь или нет, не забудьте посмотреть, как выглядят избранные вами тона при искусственном освещении. Если вы запамятуете об этой маленькой детали, позднее это может обратиться в большое несчастье для общей картины вашего дома.

### Произведения живописи

Украсить и сделать оригинальными столовую комнату и обеденный стол поможет хорошая картина.

Оформление, разработанное Элеонорой Форбз для дома генерала Ковелла и его супруги в Сан-Франциско, являет собой пример высокохудожественного дизайна столового интерьера. Основной мотив задавала картина, которая висела на стене. Это китайский шелк «Придворные дамы» периода царствования императора Цянь-луна (1736–1795), художник неизвестен. Преобладающими цветами в этом произведении являются золотисто-желтый и светло-бежевый,

великолепно оттеняемые красным, белым, серо-зеленым, темно-коричневым и черным. Все эти краски можно видеть в одежде придворных дам, деревьев и пейзажа картины.

Мисс Форбз, которая была среди первых дизайнеров, использовавших восточные мотивы мебели и украшений комнаты, стала первой, кто начал работать с этими цветами в качестве фона для сервировки стола. Она использовала белоснежное шерстяное покрытие пола, стены бледно-желтого, «императорского», цвета, а также стулья и столы из орехового дерева с темной отделкой из тика. Основу украшения стоек стола составил китайский прямоугольный орнамент. Обивка стульев хозяина и хозяйки также была желтого цвета, остальные стулья – несколько более яркой желтой окраски. Шкаф из калифорнийской акации имел бронзовые ручки. Как на открытых, так и на закрытых полках стоял антикварный китайский фарфор. Не последнюю роль в общей обстановке играл бонсаи, поставленный под картиной. Великолепно сервированный стол в этой комнате выглядит как драгоценный камень в ожерелье; его цвета и его организация словно эхом повторяют картину, висящую над столом. Полупрозрачные подставки на столе – морские раковины с Филиппин, обрамленные латунию; белые салфетки имеют золотые нити. Созданные Джейдом Сноу Вонгом служебные тарелки из красной эмали на меди подчеркивают красный цвет одеяния придворной дамы с левой стороны картины и создают яркий контраст для ярких, с золотом, суповых чаш, стоящих на черных тарелках. Обе тарелки покрыты японским лаком. В какой-то мере их дополняют столовые приборы, изготовленные в тайландском стиле из сплава с золотом и имеющие черные ручки из рога, а также французская стеклянная посуда «баккара», хрусталь которой отражается в черной поверхности стола.

В центре, словно по поверхности зеркального темного озера, «плывут две утки» – покрытые лаком чаши из Бирмы – к «цветку лотоса» – золотому листу резного дерева, установленного в бронзовом горшке. Очень высокие свечи озаряют всю сцену «императорским» желтым цветом.

Да, эта сцена экзотична и задумана очень замысловато; но нашей целью было лишь показать, как можно использовать цвета живописного полотна на стене. Вы же можете использовать цвет как разнообразно, так и сравнительно просто. Если картина достаточно хороша, ее палитра может подсказать вам декоративные идеи на многие годы даже при капризах моды.

### **Подумайте, как украсить стены**

Украшая стены, всегда полезно учитывать, насколько их декор будет соответствовать общему виду и пространству комнаты. Вопрос о стенах особенно тщательно следует продумать, занимаясь столовой, поскольку именно здесь они менее всего загорожены мебелью. Столовая – это, пожалуй, единственная комната, для которой вы можете доставить себе удовольствие выбрать обои в виде пейзажа, чтобы позднее, каждый день по несколько минут, сидя в этой комнате, ими любоваться. Пейзажные обои как бы убирают стены и создают иллюзию пространства, идущего до самого горизонта. Но следует помнить, что, если вы повесите на такую стену часы или зеркало, вы разрушите весь эффект и обесмыслите саму идею, для которой создавались эти обои. Выберите обычные обои – и тогда смело украшайте стены.

Если ваша столовая комната невелика по размеру, обои должны иметь один цвет или же какой-то преобладающий. Это создаст иллюзию пространства. Пестрая расцветка в сочетании с тесно поставленной мебелью непременно вызовет ощущение скученности и излишней деловитости. Маленькой комнате лучше всего иметь бежевый цвет (цвет песка, цвет натуральной шерсти); хорошо для нее подойдет бежево-розовый ковер. Для комнаты с подобными обоями хороша мебель из фруктовых деревьев с отделкой древесиной умеренно светлых цветов; стульям следует иметь бежевую отделку, а на окнах лучше всего повесить прозрачные занавески

без портьер. Зелень растений, яркие цвета украшающих стол фруктов, краски предметов из керамики – все эти детали делают стол интересным и восхитительным.

Вы можете подобрать какой-нибудь оживляющий мотив и для обоев, но нужно следить, чтобы эффект был эстетичным и не вызывал раздражения. Для гравюр, картин с цветами и птицами и прочих красочных изображений, которые могут быть уместны в столовой, требуется простой фон. Выбрав рулон обоев, мысленно представьте себе, как будет выглядеть вся стена. Избегайте мелких, тесно расположенных узоров. Маленькие пятна могут хорошо смотреться на небольшого размера образце, но не исключено, что на большой стене их вид полностью лишит вас аппетита. То же самое относится к очень большим узорам, из тех, что не предназначены для размещения на всех четырех стенах. Впрочем, если вы ограничитесь одной или двумя стенами, вполне может быть, что они хорошо украсят вашу комнату.

Если вы предпочли для своей комнаты повторяющийся узор, то найдете обои на любой вкус без труда. В магазинах есть великое множество прекрасных обоев по самым разным ценам, так что практически всегда можно достичь желаемого эффекта. Все, что вам требуется, – это отправиться в хороший магазин обоев и объяснить, какие обои вы хотели бы выбрать.

## Мебель

Несколько предметов мебели нужно иметь в столовой обязательно – стол, необходимое число стульев, а также буфет, сервант или то, что может их заменить. Эти предметы традиционно размещаются определенным образом, так что лишний раз ломать голову вам не придется. Стол обычно устанавливается в центре комнаты, сервант – у самой длинной стены, посередине ее, как правило напротив камина, если он есть в доме; камин «уравновешивает» сервант. Продумайте также, как вы разместите мебель в углах комнаты. Этот вопрос очень важен.

В гостиной вам будет необходим и служебный столик, на внешний вид которого обычно обращают мало внимания, поскольку столик выполняет сугубо практические функции. Столик следует поставить ближе к кладовой. Очень полезно закрыть дверь экраном. Экран сам по себе служит украшением комнаты. Его расцветка может повторять узор на стене или быть контрастной общей цветовой гамме.

### Самое главное в столовой комнате – это стол

Если ваша столовая комната невелика, следите за тем, чтобы она не выглядела темной. Не ставьте в ней сервант или буфет, замените их подставкой или просто полкой от шкафа. Если вы молодая хозяйка и вам приходится украшать свой первый дом, не имея много денег, лучше всего приобретать мебель постепенно: по одному или два предмета. Так же следует покупать и фарфоровую посуду. Самым главным вашим капиталовложением должен стать стол для столовой комнаты, хорошего качества и хорошей отделки. Затем, по мере того как вы сможете себе это позволить, купите стулья, а после этого – остальные предметы мебели. Не дайте соблазнить себя новомодными стилями. Подобная мебель может не совпасть с обстановкой вашего дома и вашим образом жизни. Хороший же, испытанный временем дизайн будет уместен многие годы. В магазине перед вами встанет выбор: какую форму стола предпочесть – круглую, овальную или прямоугольную. За круглым столом семье сидеть всегда удобнее, овальный больше подходит для тесной комнаты, ведь в ней нежелательно иметь мебель с острыми углами. Узкие прямоугольные столы прекрасно размещаются перед широким окном. Окончательный выбор должен основываться на размерах и форме вашего помещения для приема пищи.

Поскольку протяженные стены столовой располагают к повторяющемуся узору обоев, он желателен и в мебели. Подобной мебели существует так много, что порой сложно остановиться на чем-то одном.

Антикварную или современную столовую мебель хорошего дизайна и отделки можно сочетать и комбинировать с гарнитурами в восточной манере или во французском стиле. Иногда лучше выбрать исключительно «стилизованную» мебель, поскольку медовый цвет фруктовых деревьев, из которых она изготавливается, и их светлые ритмичные узоры очень приятны для глаз. Если вы можете позволить себе оригинальные антикварные столы, это, конечно, будет лучше всего. В любом случае, антиквариат ли у вас или копия, обеденный стол из красного дерева выглядит очень элегантно и вполне официально для приемов любого уровня.

Темное, похожее на сатин, дерево восточных гарнитуров и характерный восточный дизайн в наши дни получили широкое признание как красивый фон для фарфора, хрустальной посуды и серебра.

Цветная мебель имеет необычайный вид в столовой комнате, но выглядит очень красиво, только если она «разбавлена» предметами интерьера, изготовленными из простого дерева. Восхитительно выглядит стол из клена или сосны, окруженный крашеными стульями. К этому можно добавить такой же буфет. Можно также подобрать цвета стульев, чтобы они соответствовали рисунку портьер. Все это делает комнату очень приятной и наполненной жизнью.

Если в вашей столовой есть довольно изысканный гарнитур из красного дерева, то к нему следует подбирать покрытые черным лаком японские предметы.

Иногда старые предметы мебели, которые вы считаете уже неподходящими для своей комнаты, достаточно просто окрасить в другой цвет. Если вы считаете, что давно пора выбросить свой круглый старомодный стол с толстым ободом по краю, не делайте этого, поскольку круглый стол был достаточно модным во все времена (вы увидите в этой книге несколько сервированных круглых столов). Он сможет оживить комнату, если в ней преобладает сдержанный, скажем, серый или серо-зеленый фон: и «старомодные» формы вашего стола могут совершенно исчезнуть. Стулья следует окрасить в другой цвет, чем стол, если их вид вас не устраивает, но придерживайтесь сдержанных тонов. Вместо старого серванта или буфета для фарфора вы можете использовать шкаф из красного дерева или какой-нибудь другой предмет мебели, который хорошо вписывается в общую цветовую гамму. Если вам нужно отдельное место для блюд, поставьте угловой буфет вместо вашего старого шкафа для фарфора; он легко встанет в угол и будет нуждаться только в том, чтобы его окрасили в соответствии с общей цветовой гаммой комнаты.

## Пол

Скрип отодвигаемых стульев и постукивание каблучков может мешать разговору и лишить всего удовольствия от еды, поэтому пол должен погашать все нежелательные звуки. Этого можно добиться несколькими способами: положив коврик, расстелив от стены до стены большой ковер или же покрыв весь пол линолеумом. Последнее не только практично, поскольку линолеум легко моется и приглушает звуки, но и красиво, если вы выберете линолеум простых насыщенных цветов.

Следует помнить, что при приеме пищи иногда что-то роняют, поэтому стоит подумать – стелить ли в столовой комнате светлый одноцветный ковер. Если вы все же предпочитаете именно такое покрытие, вам следует поискать коврик с узором. Очень хороши в столовой комнате плетенки, коврики и ковры, имеющие поверхность наподобие твида.

## Освещение

Прикидывая, каким будет фон столовой комнаты, непременно нужно продумать освещение. Оно должно быть наиболее эффектным.

Сделайте все возможное, чтобы свет в столовой был мягким и, насколько это возможно, рассеянным. О том, как освещать столовую комнату, существуют самые разные мнения. Естественно, для приема пищи не требуется столько же света, как для чтения или шитья в большой комнате, но приятный, достаточно яркий свет немало способствует получению удовольствия за столом. Особенно любят хорошее освещение при еде мужчины.

Обычно в столовой имеется какой-либо центральный источник света, дополняемый по углам бра. Если ваша столовая должна иметь более официальный вид, ее убранство хорошо дополнят серебряные или хрустальные люстры. Вы можете также использовать и развешанные по стене канделябры. Основное освещение комнаты исходит от бра, для канделябров же, как правило, достаточно использовать маломощные лампы в 25 Вт. Если в доме нет центральной висячей люстры, это дает хозяевам большую свободу в размещении стола.

Свет, который направлен не вниз, а на потолок, позволяет более ровно распределить освещение. Однако лучше, когда лампы закрыты полностью. Мягкий, рассеянный, не слепящий глаза свет приятен, к тому же он никак не мешает восприятию зажженных свечей и даже создает для них приятный фон. В наши дни свечи часто зажигают не для освещения, а в качестве декоративного элемента. Конечно, бывает, что их используют и для освещения, но крайне редко (более подробную информацию о свечах см. в главе 8).

### **Обед в гостиной**

Если вы обедаете в гостиной, то надо непременно учитывать несколько моментов как в расстановке мебели, так и в прочих элементах: чтобы они выглядели сбалансированными и уместными. Относительно этого существуют две различные точки зрения. Сторонники первой придерживаются консервативного мнения: гостиная, не используемая для приема пищи, должна выглядеть исключительно как гостиная, никоим образом не напоминая столовую. Сторонники другого мнения, предпочитающие делить дом не по комнатам, а по жилому пространству, разделяют пространство гостиной на часть, предназначенную для еды и используемую для других нужд. Это разделение может быть проведено довольно искусно благодаря умелой расстановке мебели. Обычно стиль гостиной зависит от того, какой она имеет размер и какую мебель предпочитает хозяин дома. Если комната невелика, то гораздо лучше придать ей характер столовой, чтобы сохранить место и не жертвовать удобством.

Обстановку гостиной, предназначенной для выполнения этих задач, трудно подвести под какие-то правила. Однако заметим, что длинный узкий раздвижной стол с откидной крышкой прекрасно смотрится в комнате «двойного назначения», как и стол с откидными боковыми панелями. Серебряные и полотняные вещи в этой комнате можно убрать в шкаф. Для гостиной не следует приобретать много одинаковых стульев. Пары одной разновидности вполне достаточно, хотя, приобретая разные стулья, вы должны постоянно помнить, что все они должны подходить к обеденному столу.

Гостиная «двойного назначения» должна быть неформальной в своей обстановке; следует исходить из того, что больше четырех – шести гостей вы за стол не посадите. Если же вам доведется пригласить больше гостей, устройте «шведский стол» (такой, с которого гости берут закуски, не садясь за него), предоставив гостям возможность сесть в любом месте комнаты по своему желанию. Это означает, что вам потребуется приобрести для своего дома один или два набора столиков. Не считайте, что, угощая гостей в гостиной, вы поступаете неправильно. Если не загромождать гостиную посторонними вещами и быстро убрать все ненужное, то легко придать этой комнате весьма привлекательный вид.

Если в вашем доме имеется только одна большая комната или гостиная служит вам и столовой, серьезно подумайте над возможностью разделить комнату на части, имеющие разные функции. Вместе с тем можно подобрать шкафы и стулья, которые годились бы как для

гостиной, так и для столовой. Полки и настенные шкафы в каком-нибудь уголке могут создать место для приема пищи, к которому потребуется только приставить стол и стулья и, может быть, небольшую подставку. Если все предметы мебели будут гармонировать друг с другом, такая расстановка даст ощущение пространства и перспективы и в то же время позволит отделить место обычной повседневной деятельности от места для приема пищи.

### **Трапеза на кухне**

Безусловно, многие люди предпочитают принимать пищу на кухне. Многие современные кухни оснащены специальной стойкой или нишей, предназначенной для этого. У некоторых счастливиц на кухне есть даже камин. Любой человек может сделать стол привлекательным и манящим, используя цветные скатерти, хороший сосновый стол с естественной поверхностью, сельского вида керамику или керамику веселых расцветок, столовую посуду из нержавеющей стали, а также красивые медные, латунные и хромированные предметы. Убранство стола может иметь неофициальный вид и быть импровизированным, но оно не должно быть небрежным.

### **...И ваши столовые принадлежности**

Как мы уже говорили в самом начале, столовые принадлежности должны соответствовать фону и украшениям комнаты. Выбирайте посуду и другие столовые предметы таким образом, чтобы они соответствовали фону и украшениям, составляли общую с ними картину и сочетались с их стилем, официальным или неофициальным. Перенесите фон вашей комнаты на верхнюю часть стола, следя за тем, чтобы доминирующий в комнате цвет был основным и на столе – если только вы специально не вознамерились создать пестрое, беспокоящее впечатление.

Вы можете связать поверхность стола с цветом портьер или стен. В следующих главах вы увидите примеры того, как это можно сделать.

Так что продолжайте чтение...

## Глава 2

### Трапеза на свежем воздухе

В наше время все больше и больше входит в обычай обедать вне стен дома. Каким бы ни был уголок, где можно принимать пищу на свежем воздухе, мы стремимся воспользоваться им – даже крохотным балконом городской квартиры или просто местом под яблоней в загородном саду. В наши дни загородные дома часто проектируются не только со столовой комнатой, но и с обширной, комфортабельной, обставленной мебелью верандой, где можно с удобством принимать пищу. Для того чтобы получить максимальное удовольствие от пищи и от души попотчевать гостей, просто не существует лучшего фона, чем красочный сад или зелень живых листьев.

Если у вас есть возможность, выберите себе какое-то постоянное место для приема пищи на свежем воздухе – так, чтобы вы могли наслаждаться прохладным вечерним ветерком. Идеальным вариантом может стать украшенная цветами терраса, которая выходит в сад и в то же самое время находится достаточно близко от кухни или столовой. Такое расположение неизмеримо упростит обслуживание.

Если у вас есть веранда, подумайте, можно ли превратить ее в столовую комнату. Лучше, если вы закроете ее от посторонних глаз или затемните с помощью глициний, жимолости, клематисов или вьюнков, проведете электричество для кухонных приборов. Это несложно, а удобства дает большие. Если у вас нет ни веранды, ни террасы, достаточно укрытых от постороннего взгляда, потратитесь на яркий зонт от солнца. Поставьте его в саду, на круглый столик, рядом с дверью в кухню. Если за таким столиком не поместится вся семья, то, по крайней мере, вы дадите своим детям возможность пообедать на свежем воздухе или поболтать с друзьями за чашкой чая.

Изобретательность можно проявить везде, даже на очень маленьком поле деятельности. Один молодой домовладелец из пригорода отгородился от соседей и прохожих высокими цветами и вьюнками, а затем поставил простую, недорогую, устойчивую к непогоде мебель. В таком уголке гости могли чувствовать себя совершенно непринужденно. Все его друзья с нетерпением ждали, когда снова соберутся к нему на воскресный ужин.

Еда вне домашних стен может представлять собой веселое, объединяющее друзей мероприятие с поджариванием бифштексов на угольях в жаровне. Подобное занятие на свежем воздухе любят все.

### Особые предметы быта

Правильно выбранные предметы быта экономят труд и помогают хозяйке сохранить хорошее расположение духа. Например, лучше всего использовать специальные тарелки большого размера, в которых могут уместиться все блюда. Это избавит хозяйку от необходимости мыть целую стопу маленьких тарелочек. Если вы приобретете специальный столик, напоминающий козлы для пилки дров, то вы сможете ставить посуду прямо на него, без клеенки.

Посуда из пластмассы и стекловолокна не нуждается в предварительной подготовке и довольно привлекательна на вид. В старую оловянную посуду можно класть фрукты и булочки.

Помните о возможности всякого рода неприятных инцидентов. Стекланную посуду выбирайте крепкую. Для супов и подлив приобретайте емкости и кастрюли (в том числе и маленькие, на одного человека) с крышками. Деревянные чашки и плетеные контейнеры могут оказаться просто неоценимыми. Очень вам поможет набор подносов небольшого размера, чтобы один человек мог переносить их, ставить на колени или на стол перед собой.

Если в замкнутом помещении вам может и не прийти в голову использовать яркие цвета, то при солнечном свете они кажутся единственно возможными. Помните, что, каким бы неофициальным ни был прием пищи вне стен дома, он все равно должен являться своего рода произведением искусства. Выберите определенную цветовую гамму, правильно подберите не только цвета, но и узоры. Стол для «барбекю» под деревьями и стол для приема гостей на ленч – это две совершенно разные вещи; отлитый из железа стол со стеклянной крышкой требует более изысканной сервировки. В этом случае следует использовать тонкую кисею или яркие подставки, серебряные ножи и вилки, раскрашенный цветами фарфор, белоснежную или непрозрачную, синюю, как лед, стеклянную посуду. Совершенно иной характер, но столь же живописный, должен иметь воскресный поздний завтрак на отгороженной от внешнего мира веранде. В этом случае надо использовать красочные салфетки, а также яркую керамическую и необычную стеклянную посуду, установленную на хорошо выструганную поверхность основного стола.

### **Освещение**

Если на закате требуется больше света, чем дают тлеющие угольки догорающего костра, идеальным решением могут показаться свечи – хотя использовать их вне стен дома весьма неудобно, если только не надевать защитное стекло. Однако вы можете использовать «фаролито» (это изысканное слово переводится с испанского как «маленькая лампочка»). Ее устройство совсем незамысловато, вы сможете сделать ее самостоятельно. Сформируйте небольшой мешочек из бумаги и насыпьте на его дно песок, после чего поставьте на песок медленно горящую свечу. Теперь у вас есть фонарь собственного изготовления, бросающий очень приятный мягкий рассеянный свет. Смастерите несколько таких фонарей и поставьте их на террасе, около кустарника или в его заросли, чтобы осветить ими путь, по которому будут проходить гости. Такие фонарики имеют праздничный вид, красивы и практичны, поскольку песок надежно держит бумажные мешочки.

## Глава 3

### Ваш фарфор и обеденная посуда

Нет ни одного другого предмета посуды, который бы мог получить столь же много восторженных эпитетов, как тарелка из фарфора. Она в большей степени произведение искусства, излучающее притягательность и романтизм, чем принадлежность для еды, но еще и исторический документ, в художественной форме свидетельствующий о традициях и обычаях прошлого. Мы испытываем такую же радость и гордость от обладания фарфоровыми тарелками, как и от владения живописными полотнами. И чем лучше мы начинаем разбираться в фарфоре, тем больше мы гордимся тем, чем владеем.

Это в полной мере относится и к изящной современной прозрачной фарфоровой тарелке, и к заварочному чайнику или сахарнице вашей прапрабабушки, которые вы, может быть, никогда не убираете с почетного места на полке. Каким бы ваш изысканный фарфор ни был – современным или антикварным, – в нем всегда чувствуется его долгая история и он всегда высоко ценится.

Выбирая фарфоровую посуду, следует уделить особое внимание ее цвету и внешней форме. И то и другое играет важную роль в формировании общей картины стола. Однако фарфоровая посуда ценится не только за свой внешний вид, и потому при выборе нужно учитывать и другие ее качества.

Начиная разговор о них, прежде всего следует рассмотреть само слово «фарфор». Этим словом мы называем не только собственно фарфор, но и всю посуду на полке настенного шкафа – точно так же, как, например, словом «полотно» мы именуем все простыни и наволочки. В силу привычки мы используем это слово как общий термин, и потому порой слово «фарфор» относится к набору посуды, в котором нет ни единого настоящего предмета из фарфора.

На самом деле фарфоровая посуда делится на две основные категории – фарфор и керамику. Хотя основные материалы как фарфора, так и керамики приблизительно одинаковы, некоторые отличия все же существуют. Неодинаков и уровень мастерства: керамические изделия изготавливаются быстро и поэтому имеют более низкую стоимость, фарфор же требует очень тщательной работы. Керамические изделия массивны и непрозрачны. Фарфор легкий, прозрачен и на удивление крепок.

Фарфор, что стоит на наших полках, – это продукт долгих попыток воспроизвести красивую, твердую, прозрачную посуду, которую китайцы производили в своей стране начиная с шестого века. В шестнадцатом столетии, когда европейские торговцы начали проникать дальше мыса Доброй Надежды, китайская посуда появилась в Англии и на Европейском континенте. В Англии эту посуду называли «chinaware», поскольку она прибывала из Китая («China» переводится с английского как «Китай», «ware» – изделия. – *Примеч. перев.*), однако постепенно этот термин сократили до «china». На континенте его называли «porcelain» – в книгах по истории предполагается, что термин произошел от «porcellana» – моллюска, имевшего прозрачную, отливающую перламутром раковину. Сразу после появления китайского фарфора в Европе начались попытки создать аналогичную посуду – однако на протяжении многих лет технологию производства раскрыть так и не удавалось. И только в 1709 году И. Бётгер из Дрездена разгадал секрет, после чего в Мейсене возникла королевская гончарная мастерская. Именно здесь начали производить так называемый «дрезденский, или мейсенский, фарфор». Несмотря на то что секреты технологии производства тщательно охранялись, они скоро стали известны, и с этого момента началось широкое производство фарфора – как в континентальной Европе, так и в Англии.

Покупая платье, вы говорите продавцу, какая ткань вам нужна – шелк, вискоза, шерсть и т. д. Вы выбираете материал в зависимости от того, для чего именно вам нужно платье. Например, вы не приобретаете для работы в лесу шелковое платье, поскольку знаете, что джинсы подойдут для этой цели намного лучше. Вы никогда не выбираете одежду лишь из-за того, что вам больше понравился ее узор. Вы непременно захотите убедиться, что ткань вам подходит; если одежда имеет ярлык хорошего, надежного изготовителя одежды, это тоже окажет влияние на ваш выбор. Совершенно так же следует подходить и к приобретению посуды. Поначалу вы найдете несколько трудной терминологию, которая при этом употребляется, но лишь потому, что нечасто имеете с ней дело. В действительности же она очень проста.

Фарфор прозрачен. Поначалу при нагревании до очень высокой температуры получается так называемый «бисквитный фарфор». Это тусклая по цвету однородная заготовка со светлой монотонной поверхностью. На эту поверхность накладывается слой прозрачного стекла – глазури. После этого заготовку снова нагревают над огнем, но уже до меньших температур. В результате глазурь сплавляется с изделием, придавая ему очень красивую поверхность. Глазурь легко впитывает в себя эмаль, что позволяет украшать фарфоровые изделия, придавая им неяркую расцветку.

Часто можно слышать выражение «костяной фарфор». При изготовлении особо изысканного английского фарфора используется пепел от сожженных костей скота – это делает фарфор заметно белее. Но крепости такая добавка фарфору не придает. «Костяной фарфор» и в самом деле содержит кости. На Европейском континенте подобную технологию не используют – «костяной фарфор» производят исключительно в Англии.

Керамику производят в целом из тех же компонентов, что и фарфор, однако пропорции несколько иные, а технологический процесс намного проще, не требует большой точности и, таким образом, намного короче. Керамику получают при нагревании до меньшей температуры. Из-за этого брака при производстве меньше, что снижает стоимость продукции.

Любое керамическое изделие имеет пористую поверхность, покрытую неяркой блестящей глазурью, которая также спекается с поверхностью изделия при невысокой температуре. Керамика легко окрашивается, поэтому она обычно выглядит ярче, веселее и имеет более насыщенный цвет, чем фарфор, где нужной окраски труднее достичь из-за требуемых для этого высоких температур.

Иногда керамику окрашивают лишь слегка; глазурь накладывают как цветную, так и бесцветную, прозрачную.

Обращаясь в магазин посуды, вы должны быть внимательными. Некоторые производители керамики – и многие продавцы – используют термины «полуфарфор» или «полустекло-видный фарфор», которые, хотя и верны сами по себе, могут ввести в заблуждение. Из подобного названия вы можете сделать ошибочное заключение, что приобретаете для своего дома фарфор.

Если у вас есть сомнения, существует хороший способ их разрешить: поднесите чашку или тарелку к свету. Если вы держите фарфоровое изделие, то увидите контуры своих пальцев, держащих изделие с обратной стороны (в нашей книге есть соответствующая иллюстрация). Фарфор полупрозрачен. Если же у вас в руках керамическое изделие, то оно будет непрозрачно. Сквозь него не будет видно ничего. Фарфор также отличается тем, что издает музыкальный звук, если по нему осторожно ударить карандашом.

Если вы любите эксперименты, то, разбив в следующий раз тарелку или чашку, не выбрасывайте их, а подвергните анализу. Фарфор не впитывает воду или пар, даже если отколоть глазурь. Пористая же поверхность керамики, напротив, будет действовать подобно промокательной бумаге.

Вплоть до этого момента я рассказывала о самом материале, из которого изготавливается как фарфор, так и керамика. Теперь я расскажу о том, как они расписываются – а роспись на них наносят по совершенно одинаковому методу.

### **Роспись посуды**

Роспись посуды подразделяется на два вида – роспись под глазурью и роспись по глазури. В росписи по глазури краски накладываются после того, как процесс нанесения глазури уже завершен. Раскрашенный предмет помещают в духовой шкаф или печь для обжига, где краски спекаются с глазурью при умеренной температуре. Такая технология является самой распространенной; широкое ее применение объясняется тем, что она дает возможность использовать практически неограниченное количество цветов.

Роспись по глазури накладывается тремя различными методами. Первым методом является роспись от руки; естественно, этот метод является самым дорогим. По второму способу отпечатанное типографским способом изображение переносится на фарфор. Третий метод напоминает перенос, при нем рисунок всегда одноцветный; часто он представляет собой лишь контур, к примеру, розы, тогда как цвет наносится от руки. Как легко понять, перенос изображения является самой дешевой из всех трех технологий.

На посуде, где роспись осуществляется под глазурью, краски наносятся на неглазурованную поверхность. Иногда это делают от руки, с помощью кисточки, – например, для нанесения рельефного рисунка на гончарных изделиях, – иногда при помощи медной гравировальной доски. Роспись, покрытая прочной прозрачной глазурью, намного лучше сохраняется. Ее нельзя смыть водой, и она без труда выдерживает испытание временем.

Приобретая изысканную посуду, очень важно знать о росписи посуды золотом. Для посуды используется как чистое золото, отполированное до мягкого блеска и смотрящееся очень хорошо, так и сплавы, в которых настоящего золота мало, хотя оно и придает яркий золотистый цвет. Изделия, украшенные сплавом с золотом, стоят значительно меньше, и, приобретая посуду, вы должны об этом помнить.

Разница в цене посуды иногда способна смутить даже знатоков. Однако на более дешевой тарелке роспись может быть перенесенным рисунком, тогда как более дорогая раскрашена вручную и имеет более сложный рисунок с использованием значительного количества золота.

Качество гарантируется надписью на нижней части посуды – она называется клеймом. Некоторые производители фарфора за многие десятилетия заслужили авторитет за свою честность, качество и красоту своей продукции.

### **Пластмассовая посуда**

В наши дни невозможно написать главу о столовой посуде, не включив в нее раздел о пластмассовых изделиях. Пластмассовая посуда очень красочна и имеет весьма привлекательный вид – но практична ли она? На это можно ответить, что именно стремление иметь небьющуюся посуду и заставило обратиться к пластмассе. При этом используется мел амин, легкое, но очень прочное соединение пластмасс, намного превосходящее использовавшиеся ранее материалы. При окраске и нанесении узора посуда подвергается обработке при высокой температуре, после чего очень легко переносит тепло и даже кипяток.

Хотя предполагается, что узор должен сохраняться на посуде все время ее использования, недопустимо ее чистить жесткой мочалкой или песком, поскольку они могут оставить царапины на поверхности вашей посуды.

## Как выбрать посуду

Намереваясь из множества форм и расцветок выбрать необходимое, лучше всего заранее составить представление о том, посуду какого типа вы бы предпочли. Принимайте в расчет комнату – столовую или любую другую, в которой вы едите. Если у вас в доме есть столовая, возьмите с собой в магазин образец ее обоев. Блюда, которые вы приобретете для своего стола, должны эффектно дополнять окружающую обстановку.

Вам предложат купить базовый набор посуды: обеденную тарелку, тарелку для салата (которую также используют и для десерта), тарелку для хлеба и масла, чашку и блюдце. Дополнения к этому набору вы можете приобрести по своему вкусу. Базовый набор гарантирует, что большая часть предметов будет иметь единый стиль. Попробуйте представить, как будут смотреться рисунок на тарелке и ее цвет, повторенные множеством тарелок по всему столу. Помните, что этот набор вам придется расширить и другими предметами.

Вовсе не обязательно, чтобы абсолютно каждое блюдо или тарелка совпадали по стилю с прочими. О хорошем вкусе говорит и разнообразная, но гармонично сочетающаяся посуда. Часто подобный стол выглядит намного интересней. Вы можете, например, выбрать в общем стиле лишь обеденные тарелки и тарелки для хлеба и масла. Пусть ваша тарелка для салата будет по сравнению с ними в гармоничном контрасте; подберите в общем для нее стиле чашку и блюдце. Теперь вы располагаете разнообразным по стилю и весьма привлекательным сервизом для десерта и полуденного чая. Однако помните: рисунок и цвет на вашей посуде могут различаться, но качество должно быть неизменным.

### Чашеобразная форма против тарелки с ободком

Что предпочесть: стандартную тарелку с ободком или тарелку в виде чаши – вопрос личных предпочтений, как и вопрос о соответствии рисунка узору уже имеющейся у вас посуды. Многие предпочитают тарелки с ободком, считая их традиционными, не подозревая при этом, что так называемые современные тарелки в виде чаши с их отлогим, закругленным верхом созданы на манер древнего фарфора и прекрасно смотрятся на старинном столе из красного дерева.

Степень официальности посуды зависит лишь от личных представлений. Что действительно требуется брать в расчет, так это рисунок на тарелке.

В наши дни отделы посуды предоставляют состоятельным людям большие возможности. Вы можете позавтракать на яркой по цвету и дерзкой по дизайну посуде модерна, приниматься за ленч, используя посуду с розовыми бутонами в викторианском стиле и ужинать на фарфоре восемнадцатого века.

Сейчас можно приобрести посуду самых разнообразных расцветок и самой разной формы. Ничто уже не извиняет хозяйку за унылый стол. Некоторые предметы посуды намного дороже остальных, но они того стоят. Проблема состоит только в том, как приобрести различные предметы, чтобы они сочетались между собой по стилю.

Возможно, вы захотите приобрести еще один сервиз. В этом случае прекрасным выбором может стать керамическая посуда с рисунком под глазурью или же с одноцветной окраской поверх глазури. Вы можете подобрать рисунок или цвет таким образом, что предметы посуды в случае необходимости могли бы дополнить ваш первый сервиз.

Количество приобретаемой вами посуды зависит от размеров вашей семьи и числа обычно приглашаемых гостей. Играет роль и длина полок вашего настенного шкафа. В наши дни очень редко весь обеденный сервиз приобретают одновременно. Нет необходимости покупать сразу дюжину тарелок или даже полдюжины, если только вам это так необходимо. Мага-

зины предлагают начальные наборы, рассчитанные обычно на двух или четырех человек; к этим базовым наборам хорошо добавить другие предметы, когда вы сможете себе это позволить. Если вы стеснены в средствах, а вынуждены вести активную общественную жизнь, то лучше приобретать по отдельности различные наборы посуды, позволяющие осуществить полную обеденную процедуру – от супа до десерта. Можно покупать и по одному предмету, как только это станет вам по силам. Вы можете, если этого пожелаете, составить собственный перечень посуды, которую собираетесь купить, но я хочу привести тот перечень, который вполне достаточен для начала. По своему желанию вы можете его изменить. Большая часть этой посуды представляет собой резерв:

- 8 обеденных тарелок;
- 8 тарелок для салата;
- 8 тарелок для хлеба с маслом;
- 8 широких чаш для супа и суповых тарелок с ободком; сахарница; кувшин для сливок;
- 2 блюда для овощей;
- 8 десертных тарелок или тарелочек для чая (которые вместе с 8 тарелками для салата составляют 16 тарелок одинакового размера для угощения гостей);
- 8 кофейных чашек для приема кофе после обеда;
- 2 плоские служебные тарелки – 1 большая, 1 маленькая;
- 6 кофейных чашек с блюдцами;
- 6 блюд для каш;
- 6 подставок для яиц;
- 8 чашек для чая и блюдец.

Вам следует прикинуть, на какую сумму вы можете себе позволить покупку. Помня об этой сумме и захватив вышеприведенный список, проконсультируйтесь в вашем любимом магазине, где сделают общий подсчет стоимости выбранной вами посуды.

Перед тем как принять окончательное решение, обдумайте форму посуды. Если вы этого не сделаете, то впоследствии можете обнаружить, что купили чашки без ручек и их трудно держать или что чайники или кувшины льют в середину стола, а не в чашку. Кувшины должны иметь такую форму, чтобы их было легко мыть. Не приобретайте посуду с пружинящими ножками – они легко ломаются.

### **Уход за обеденной посудой**

После того как вы приобрели изысканную обеденную посуду, вы должны научиться правильному уходу за ней. Сохранность посуды – не дело случая, она зависит исключительно от правильного обращения с ней. Ниже мы приводим несколько самых важных принципов. Даже если посудой занимаетесь не вы, а ваша домработница, знать их полезно.

Не перегружайте полки – они могут упасть.

Не ставьте друг на друга тарелки разных размеров. Лучше всего вообще не делать стопки из тарелок, а приобрести специальную подставку, чтобы тарелки стояли на своих краях и каждую из них можно было вынуть, не дотрагиваясь до остальных.

Покрывайте ваш фарфор целлофаном, чтобы на него не ложилась пыль и посуда была бы всегда готова к использованию. Целлофан стоит ничтожную сумму, а сэкономит немало сил, если, конечно, вы не любите мыть посуду!

Не храните в холодильнике пищу в своих лучших блюдах. Если они после этого треснут, вы вполне это заслужили.

Сразу смывайте уксус, лимонный сок и соль с посуды, на которой рисунок или золотое и серебряное покрытие нанесены поверх глазури.

Подготавливая фарфоровую посуду для мытья, не ставьте ее предметы друг на друга. Именно таким образом появляется большая часть трещин и отколотостей.

Всегда мойте фарфор в теплой воде. Используйте только чистые мыло и тряпку. Мыло берите кусковое, нарезанное хлопьями или в виде порошка. Избегайте чистящих порошков и стальных мочалок, которые царапают глазурь и портят узор.

Для сушки используйте специальную подставку с резиновой поверхностью. Если у вас нет такой, положите в обыкновенную подставку для сушки резиновый коврик или полотенце.

Полезно прикрепить резиновые амортизаторы и к стенкам ваших шкафчиков. Это сэкономит вам немало ручек от чашек и защитит носики чайников.

Для очистки рисунков из эмали, серебра или золота на барельефной поверхности используйте легкую щетку.

Изысканный фарфор, даже с украшениями из золота и платины, вполне можно ставить в посудомоечную машину, если пользоваться мягкими чистящими веществами.

Бережно относитесь к посуде, и, может быть, когда-нибудь ваша сахарница или чайник перейдут в наследство вашим прапраправнукам!

## Глава 4 ...И ваше стекло

Фарфор и стеклянную посуду объединяет не только их предназначение. Общее у них также следующее: и то и другое изготавливается из материала, добываемого в земле; у обоих спекание происходит при очень высоких температурах – чтобы получить холодную, спокойную, ясную всем красоту. Общность фарфоровой и стеклянной посуде придает и мастерство, которое вкладывается и в то, и в другое.

Но из этих двух видов стекло намного удивительней. Его можно назвать одним из чудес ежедневной жизни. Представьте, что вы держите в руке горсть песка – не имеющего формы и податливого. Песок трудно даже удержать в руке – он проходит сквозь пальцы и вытекает тонкими струйками. Ничто не говорит в нем, что он может быть прозрачным. Теперь возьмите в руку бокал – твердый, блестящий, прозрачный. Стекло столь чисто, что вы можете видеть сквозь него солнечный свет. И в одной руке, и в другой вы держите один и тот же материал. Кажется, что превращение песка в бокал – это дело рук волшебника.

Главным для производства стекла является песок определенных сортов, поэтому заводы обычно располагаются поблизости от источников песка и других ингредиентов, где к ним нетрудно подвезти топливо. Для того чтобы стекло было чистым, песок тщательно промывают.

Во время нагревания разного рода загрязнения либо поднимаются на поверхность, либо опускаются на дно. Загрязнения удаляют; в расплав добавляют ингредиенты, определяющие сорт стекла. Для прессованного стекла используют известь. Если посуда должна иметь тонкие, прочные и блестящие стенки, вместо извести кладут свинцовый сурик и поташ. Именно свинец придает стеклу мелодичный звук при легком ударе. Изысканный хрусталь всегда содержит много свинца.

Если вы плохо знакомы с химией, все это вы можете и не брать к сведению. Вам достаточно знать, что ингредиенты смешиваются и что затем их нагревают в печи, чтобы через несколько часов они расплавились. При остывании этот расплав становится прозрачным. Именно из-за своей прозрачности стекло и ценится.

Но магическое прикосновение волшебника на этом не заканчивается. Стекло должно приобрести форму. В наши дни, как и столетия раньше, выше всего ценится дутое стекло. За прошедшее время устройства для дутья совершенно не изменились. Тонкая пустая трубка, несколько деревянных лопаток, калибр – вот и все орудия труда. Остальное – это мастерство и художественный вкус стеклодува. Единственным, что придает изысканность красивому бокалу, дарит его чаще плавные линии, является форма, которую сам мастер стремится придать бокалу.

### Начало истории стеклянной посуды

Стеклянная посуда, которой пользуются в наши дни для сервировки стола, имеет очень долгую историю. Момент изобретения стекла теряется в глубине веков; более-менее достоверно можно лишь утверждать, что стекло появилось где-то за три тысячелетия до Христа. Археологические исследования показали, что древние египтяне достигли большого мастерства в изготовлении стеклянных изделий. Несколько редких, просто бесценных экземпляров самого раннего периода сохранились до наших дней. Один из таких экземпляров я имела возможность видеть на выставке. Это был бирюзово-серый стеклянный бокал, несший на себе имя царя Тутмоса III, правившего Египтом приблизительно в 1500 году до н. э. Египетский бокал не был прозрачным; с расплавленным стеклом управлялись при помощи массивной палки.

Трубку для выдувания, благодаря которой появилась стеклянная посуда наших дней, изобрели незадолго до начала христианской эры. Ее изобретение открыло перед древними ремесленниками бездну новых возможностей. Сохранившиеся экземпляры древнего стекла наглядно показывают, что в древности уже были известны все используемые в наши дни технологии – или же существовали их наметки. Например, мастера древности использовали формы для изготовления керамики; как только появилось выдуваемое стекло, его стали выдувать в формы. В наши дни эта техника имеет очень широкое распространение.

В первые четыре столетия христианской эры изготовление стекла было важной отраслью хозяйства Римской империи. В те дни, как и сейчас, стеклянная посуда занимала важное место на обеденном столе. В отличие от серебряной посуды, стеклянная была демократической – ее можно было видеть на столе и богача, и бедняка.

### **Венецианское стекло**

После своего появления стекло начало путь на север и запад – по дорогам Римской империи. В Италии техника производства стекла претерпела первые серьезные изменения. Изготовлением стекла в Италии занялись приблизительно в одиннадцатом столетии. К концу тринадцатого столетия производство сконцентрировалось в основном в Мурано (Венеция); уже в те времена это стекло имело такую же популярность, как и сейчас. В наши дни мы говорим «венецианское стекло», но почти никогда «итальянское».

Столь высокую оценку стекло венецианских ремесленников получило за свою легкость и богатые украшения. В середине пятнадцатого столетия в Мурано было изобретено стекло с добавкой соды и извести, которое получило название «кристалло». Этот вид стекла прекрасно выливался в любую форму. Венецианские мастера, однако, предпочитали выдувать посуду при помощи трубки. Появление этого способа сделало венецианское дутое стекло несравнимым ни с каким другим. К концу шестнадцатого столетия венецианские мастера имели такую известность, что их посуду предпочитали прочим во всей цивилизованной Европе.

Власти Венеции столь ревностно относились к репутации своих ремесленников, столь рьяно стремились сохранить свою торговую монополию, что установили строгие правила, призванные охранить от посторонних секреты производства. Работникам мастерских грозили тяжелые наказания – а иногда даже смерть, – если бы они осмелились покинуть Венецию и унести куда-либо свои знания. Тем не менее венецианские мастера перебирались в другие страны, в результате чего фабрики по производству стекла начали успешно работать во Франции, Германии, Бельгии, Нидерландах и Люксембурге. Каждая страна через определенное время сделала свой вклад в совершенствование производства. Германия начала изготавливать зеленое прозрачное стекло, сильно отличающееся от прочих; позднее в Германии появилась стеклянная посуда с цветной эмалью. В каждой стране были достигнуты большие успехи в технике обработки стекла и его гравировки.

Англия не могла похвастаться чем-то особым в изготовлении стекла до прибытия в 1571 году в страну итальянца Верцелини. Этот Верцелини был человеком не только исключительного мастерства, но и редкой силы воли. К концу шестнадцатого столетия его мастерская в Лондоне уже процветала. Однако в семнадцатом столетии итальянские традиции начали отмирать. Во всех отраслях в то время появилась тяга к разного рода экспериментам. Следуя примеру «Лондон голдсмитинг гилд», «Лондон гласе селлерз» была преобразована в 1664 году в компанию, которая занялась общим руководством различных производителей стекла, а также внимательным изучением спроса. В результате работы компании качество стекла стало устойчиво повышаться. Примерно в 1675 году было обнаружено, что добавление в расплав значительного количества окиси свинца делает его особенно чистым, получающееся стекло отличается блеском и прочностью. Чтобы подчеркнуть блеск, английские и ирландские изготовители

стекла начали гранить стеклянные изделия; получившаяся продукция была лучшей на протяжении второй половины восемнадцатого столетия. В этом английское стекло повторило изысканную керамику и серебряную посуду английских умельцев, а также тарелки шеффилдских мастеров. Вторая половина восемнадцатого века стала очень важным этапом в истории столовой посуды.

### **Как выбрать стеклянную посуду для вашего стола**

Если вы испытываете какие-либо сомнения относительно стеклянной посуды, помните, что чем проще дизайн, тем более качественным является стекло, а посуда – более удобной. Если фарфор имеет замысловатый и искусный рисунок, то стекло должно быть простым.

Стеклянная посуда с высокими ножками, множеством граней и выгравированными рисунками устойчиво ассоциируется с официальной обстановкой. Такую посуду можно сравнить с изысканным вечерним платьем, подходящим только для очень торжественных случаев.

Стаканчики и стеклянная, суженная книзу посуда больше соответствуют неофициальной трапезе. При современном образе жизни форма стеклянной посуды играет меньшую роль, чем ее качество и размещение на столе относительно других предметов.

Хрустальная посуда для стола должна быть бесцветной, прозрачной, блестящей – и изготовленной вручную. Иногда хрусталь путают с горным хрусталем, от которого и произошел этот термин, однако никакого столового горного хрусталя не существует. Природный горный хрусталь представляет собой прозрачный кварц, извлекаемый из земли точно так же, как агат или другие драгоценные камни. В наши дни его ограничивают и используют для ювелирных изделий и небольших украшений. Очень редко из горного хрусталя в связи с его яркой красотой изготавливают предметы для стола – но это считается нарушением правил, и разборчивые изготовители стеклянной посуды такие предметы не производят.

Доставьте себе удовольствие иметь на столе цветную посуду. У вас есть возможность собрать целую коллекцию привлекательных стаканчиков. Цвет привнесет на ваш стол динамику и контраст, подчеркнет рисунок вашего фарфора, придаст цветовую ноту общей декоративной схеме вашего стола и сделает прием пищи более радостным. Очень любят такие стаканчики дети. Используйте эти стаканчики и во время обеда. Когда вы принимаете гостей, поставьте на стол, если хотите, хрусталь, но в конце приема пищи добавьте цвет, подавая цветную чашу для мытья рук или цветную десертную тарелку. Цветная стеклянная тарелка для хлеба и масла может внести эффектную ноту в общую сервировку стола.

Предметы из стекла на столе вовсе не обязательно должны сочетаться друг с другом. Обычно, покупая новый набор, приобретают посуду с одинаковым узором, но в этом нет никакой необходимости. Предположим, у вас есть несколько изысканных старинных хрустальных стаканов. Попытаться как-то их согласовать совершенно бесполезно. Добавьте к ним красивый современный бокал для воды, простой, но отличного качества. Одноцветное стекло и стекло с узором вполне могут ужиться на одном столе. Тона также можно объединить, например рядом со стаканом для воды цвета аметиста можно поставить стакан вишневого цвета, хрустальный бокал со стаканом цвета рейнского вина или столь же прозрачным и блистающим гранями бокалом (о посуде для вин см. главу 16).

Следите за тем, чтобы тип стеклянной посуды и ее цвет соответствовали тарелкам на вашем столе, например для изысканного фарфора требуется высококачественная, выдуваемая вручную посуда.

Всегда помните, что красота и особенности окружающей стол обстановки усиливают впечатление. Это полезно помнить, когда вы стремитесь именно к подчеркиванию гаммы стоящей на столе посуды, а не пытаетесь найти лишь сочетание в цвете.

## Глава 5

# Столовое серебро

Столовые приборы в наше время невероятно разнообразны. Они могут быть изготовлены из чистого серебра, из металла с серебряным покрытием (плакированное серебро), золота, нержавеющей стали, пластмассы, нейлона, дерева и др. Из них только посуда из чистого серебра («столовое серебро», как его называют) неизменно остается символом непреходящей красоты и престижа, хотя и прочие виды посуды временами занимают его место.

Ножи, вилки и ложки, помимо чисто утилитарной роли, выполняют еще одну задачу – они вносят вклад в украшение стола, придают ему индивидуальность.

Нет другого такого места в доме, которое бы столь красноречиво говорило о хозяйке дома, как стол. Именно картина стола свидетельствует в пользу хозяйки или против нее.

Серебряная посуда является одним из самых важных показателей. Если она блестит, как чистая вода в лунном свете, ею можно гордиться; высокой оценки заслуживает и хозяйка, содержащая свое серебро в таком состоянии.

Важную роль играет и узор. Он говорит о вкусе хозяйки дома и о том, что она хорошо разбирается в посуде. Если узор хорошо вписывается в общую картину стола и соответствует столовой комнате в целом, можно сделать вывод, что сервировкой стола занимался настоящий художник.

Серебряная посуда имеет долгую, богатую традициями историю. Возможно, вы считаете свое серебро само собой разумеющейся частью столовой посуды – однако стоит вспомнить, что на протяжении почти всей истории цивилизации серебряная посуда была лишь у аристократов и именно серебро называли «королем металлов». Еще в те времена, когда человек начал добывать драгоценные металлы и камни и украшать ими свои принадлежности для еды, серебро было одним из самых высоко ценимых материалов благодаря своей красоте.

Раскладывая на столе ложки, вилки и ножи, вы можете вспомнить, что ложки являются одним из первых приспособлений для еды. Наши первобытные предки использовали вместо них раковины. Древние греки и древние римляне придавали ложкам довольно сложную форму. Основным материалом для них служила бронза. Первые серебряные ложки имели форму плода фигового дерева. Общепринятая в наши дни форма эллипса появилась в семнадцатом столетии.

В древности гости приносили принадлежности для еды – ложки и вилки – с собой. Какая это была экономия для хозяйки! В первой половине семнадцатого века для удобства переноски изобрели комбинацию из ложки, вилки и зубочистки. Довольно изобретательно сделанное – и часто довольно красивое, – это устройство состояло из круглой ложки с двумя-тремя петельками с противоположной от чаши стороны, в которые вставлялись зубцы ложки. Когда требовалась вилка – обычно для засахаренных фруктов, имбиря, свежих ягод, – чашу удаляли. После приема пищи гость обычно откручивал от вилки зубочистку и использовал ее по назначению. Когда обед заканчивался, все принадлежности подобного инструмента возвращались на свое место и инструмент подвешивался на поясе. Именно подобный «комбайн» был предшественником нашей столовой посуды.

### Как появилось столовое серебро

Самым важным событием в истории столового серебра стал изданный в 1335 году декрет Эдуарда I, в котором говорилось, что «ни один серебряных дел мастер не должен изготавливать

какую-либо серебряную посуду или какой-либо другой предмет из серебра, если только он не использует хороший и качественный сплав».

Качество современного столового серебра – результат исторического развития этого вида посуды. Чистое серебро является слишком мягким, чтобы его можно было использовать в практических целях. Еще в самом начале истории использования серебра было обнаружено, что небольшая добавка меди в серебро дает очень крепкий сплав; изделие из него способно выдерживать долгое употребление. Однако нетрудно понять, что подобный процесс отдает покупателя во власть производителя. Тот может добавить меди и много, и мало, как он захочет и как ему подсказывает его совесть.

По этой-то причине и появился декрет Эдуарда I, установивший стандарт на содержание меди и требующий, чтобы содержание серебра было как можно большим. В дальнейшем Эдуард I распорядился, чтобы содержание серебра было обозначено соответствующим клеймом – именно после этого термин «столовое серебро» стал значить то же, что он значит в наши дни. В 1363 году Эдуард I распорядился, чтобы рядом с клеймом о содержании серебра на посуде ставилось и клеймо изготовителя. С этого дня стало возможным определить происхождение любого произведенного в Англии серебряного изделия, поэтому английское серебро очень высоко ценится у коллекционеров и приобрести его желают многие.

## Шеффилдская посуда

Изобретение в Шеффилде в 1743 году плакирования произошло по чистой случайности. Легенда говорит, что механик кожевенной мастерской, желая починить нож, решил сплавить медь и серебро. При этом он обнаружил, что после нагрева до определенной температуры медь и серебро стали неразделимы. От этого случайного открытия пошла огромная индустрия, принявшая название города, в котором оно было сделано.

Шеффилдскую посуду было легко изготовить, а результат был очень хорошим. Предметы сервировки по своему мастерству, внешнему виду и красоте очень схожи с изделиями из чистого серебра. С 1780-го до 1820 года отрасль достигла своего расцвета; в огромных количествах изготавливалась превосходнейшая посуда. До изобретения метода плакирования серебряные вещи были доступны лишь самым богатым, теперь же за сравнительно умеренную цену можно было приобрести точные копии изделий из чистого серебра. Однако скоро метод плакирования исчез в связи с открытием в 1838 году гальванического процесса.

В наши дни шеффилдское серебро ценится за свою древность. Знатоки обращают внимание на поверхность изделий, в основном – на слабые оттенки, которыми проявляет себя медь сквозь тонкий слой серебра. Благодаря строгости правил в Англии, касающихся маркировки, определить подлинность тонкого серебра нетрудно. Оно должно датироваться восемнадцатым веком или началом девятнадцатого. Иногда современные серебряные изделия, изготовленные гальваническим методом, продаются как старая шеффилдская посуда. На самом же деле термин «шеффилдское серебро» распространяется лишь на медные изделия, покрытые серебром при помощи сплавления; причем посуда должна относиться лишь к указанному выше времени. никоим образом термин «шеффилдское серебро» не относится к полученной гальваническим способом посуде.

В наши дни используется лишь гальванический процесс. Такие изделия имеют название «серебряная посуда с гальваническим покрытием». Слой серебра электрохимическим путем накладывается на недорогой металл. Стоимость получаемой таким образом продукции определяется толщиной серебряного покрытия. Лучшая полученная гальваническим способом посуда имеет тщательно продуманную форму, и ее высокое качество гарантировано. Она красива сама по себе, но вместе с тем и хорошо выполняет свою практическую функцию на протяжении многих лет – если выбрана посуда хорошего качества. Конечно, в разной посуде

содержится и разное количество серебра. Иногда слой серебра очень тонок; иногда посуда подвергается тройному покрытию – это делают самые уважаемые компании, имеющие высокую репутацию за высокое качество своей продукции. Оно определяется художественным вкусом, совершенством отделки и вниманием к деталям.

Любые серебряные изделия – результат как искусства мастера, так и достижений в промышленных технологиях. Процесс производства разбит на отдельные операции, каждая из которых автоматизирована, это резко ускоряет выпуск продукции, а значит, и уменьшает ее стоимость, что делает серебряную посуду доступной для любого дома.

### **Чем хороша серебряная посуда?**

Вполне естественно, что каждый из нас предпочитает пользоваться серебряной посудой, если может ее приобрести. Само обладание этой посудой вселяет чувство гордости. К тому же мы хотим окружить себя предметами высокого качества. Даже самый незамысловатый обед, поданный на красивой серебряной посуде, оставляет незабываемое впечатление. Мелко нарезанный вчерашний ростбиф с овощами, поданный на серебряном блюде, перестает быть чем-то заурядным и создает ощущение какого-то важного события. Кофе, наливаемый из сверкающего серебряного кофейника, становится символом, говорящим о желании внести искусство в повседневную жизнь.

Высокое качество серебряной посуды – существенный аргумент в ее пользу. Разница в цене во многом зависит, конечно, от вложенного мастером труда. Ручная работа, как и любое единичное произведение искусства, стоит очень дорого. Следует отличать ручное изготовление и ручную отделку. В первом случае предмет принимает форму и украшается исключительно руками. При промышленном же производстве пресс придает изделию определенную форму и выдавливает узор, после чего следует ручная отделка. Стоимость отдельного ножа, вилки или ложки зависит от сложности узора.

### **Имитация золота**

Существует еще один металл, который временами можно видеть на хорошо сервированном столе. Возможно, он вам уже встречался. Он имеет насыщенный и теплый цвет золота – но на самом деле является сплавом из различных металлов. Он по праву считается хорошим украшением за свою необычную и довольно оригинальную красоту. Поставленная на стол, такая посуда вносит удачную ноту в общую гамму цветов и, подобно магическому прикосновению царя Мидаса, заставляет играть каждый золотой элемент в росписи на фарфоре.

### **Нержавеющая сталь**

Столовые приборы из нержавеющей стали являются неотъемлемой частью нашего стола. Некоторые из этих предметов имеют очень хороший внешний вид и прекрасно изготовлены; они вносят в сервировку стола современный стиль. Нержавеющая посуда прекрасно гармонирует с керамическими и пластмассовыми изделиями современного дизайна. Такой набор следует иметь дома для разного рода непредвиденных случаев, для приема пищи за стенами дома, а также если вам доведется угощать большую семью. Однако тот факт, что нержавеющая сталь не требует полировки и особого ухода, еще не делает позволительным замену ею столового серебра. Использование приборов из нержавеющей стали с изысканным фарфором говорит об отсутствии тонкого вкуса и неспособности понимать истинную красоту.

## **Как выбрать столовое серебро**

Выбор предметов посуды – вопрос очень важный. Возможно, эту посуду вы выбираете на всю жизнь, так что полезно не раз подумать, прежде чем сделать окончательный выбор. Помните, что узор на своем серебре вы будете видеть каждый день.

Серебро следует выбирать столь же тщательно, как аксессуары к вашему самому важному платью. Обдумайте, как серебро будет согласовываться с вашими фарфором и мебелью в столовой, которую вы уже имеете или же собираетесь приобрести. Красивая мебель вдохновляла серебряных дел мастеров во все времена.

Если вы не стремитесь воссоздать у себя обстановку какой-либо эпохи, тогда вам следует подумать о способности посуды соответствовать разным видам сервировки. Исходя из этого, следует подбирать простую столовую посуду, говорящую, однако, о хорошем вкусе, поскольку нигде хороший вкус человека столь не заявляет о себе, как в изысканной сервировке стола.

## **Узор против однотонности**

Всегда следует помнить о контрасте. Если ваш фарфор несет на себе замысловатое изображение, а на стеклянной посуде есть гравировка, то с точки зрения общей картины разумнее всего дополнить их сравнительно простым серебром. На скатерти со сложным рисунком также хорошо смотрится серебро незатейливого вида.

Научитесь использовать ваше серебро наилучшим образом, чтобы подчеркнуть его выгодные стороны. Возможно, у вас уже есть изделия с выпуклым сложным рисунком. Если вы поставите эту посуду вместе с другой, обильно раскрашенной, большая часть ее красоты будет потеряна. Доминирующие своим размером предметы будут привлекать к себе все внимание. Как я уже говорила ранее, серебру этого типа должен соответствовать простой фон, фарфор с каймой или какая-нибудь простая фарфоровая посуда, а также стекло без украшений или с небольшим их количеством. Это позволит лучше видеть само серебро.

Если вы склонны выбрать более современную стеклянную посуду и расположены к простым ясным линиям и минимуму украшений, то можете найти прекрасные образцы, которые подойдут к любому авангардному интерьеру. Как и современная мебель, серебряная посуда разрабатывается в целях максимального удобства в использовании. Лучшие ее образцы сочетают функциональные формы с эстетически безупречными пропорциями.

Многие из современных узоров прекрасно сочетаются, и вы можете использовать их для того, чтобы создать общую гармоничную картину или же внести контраст. Точно так же и незамысловатый дизайн старинных серебряных изделий может вполне гармонировать с простыми узорами сегодняшнего дня. Помните также, что работа с одноцветными предметами требует особого искусства; они должны полностью соответствовать эстетическим и техническим требованиям.

## **Смешение серебряной посуды разных стилей**

Если вы полностью свободны в своем выборе, то, конечно, лучше всего приобрести посуду одного дизайна. Помните, что вся она, вплоть до предназначенной для салата (см. главу 9), стоит на столе вместе. Посуда одного вида выглядит лучше всего. Однако, если вам нужно приобрести еще какие-то предметы, придется подумать над тем, как умело выбрать это дополнение.

Когда стол очищается для десерта, этот момент можно использовать для смены вида серебряной посуды. Серебро для десерта может очень сильно отличаться от серебра предыдущей части обеда. Вы можете заранее продумать смену серебра, конечно, при этом вы должны следить, чтобы и новый вид посуды вписывался в общую схему сервировки. Можно также сделать цветовой переход – с серебра на золото.

### **Как приобрести серебряную посуду**

Если вы имеете возможность самостоятельно выбрать себе посуду и приобрести все, что захотите, то у вас будет только забота о том, что именно вы выбрали. Мы надеемся, что вы мудро рассудили не приобретать предметы узкого назначения, например так называемую ложку для мороженого или же ложку для бульона. Вместо этого следует купить, если в этом есть нужда, дополнительное число чайных ложек, которые можно использовать для бульона или десерта. Мы уже далеко ушли от обычая наших бабушек иметь очень полный, весьма обширный набор посуды.

Надо сказать, в области столовых приборов в наши дни произошла настоящая, хоть и тихая, революция. Для каждого вида пищи уже не предусматривается строго определенный вид столовой посуды. Стол сервируют набором посуды многоцелевого назначения. Вилки приобретают только двух размеров: одна вилка служит для обеда, другая – для ленча, завтрака и десерта. То же относится к ножам. В наше время появились новые ножи и вилки промежуточных размеров. Ложку с круглой чашей хозяйки не любят, но вынуждены терпеть. Эта ложка не годится ни для какого другого блюда, кроме супа, но и суп ею есть неудобно, и поэтому в наши дни ее заменяет ложка овальной формы. Она прекрасно подходит для десерта, каши, дыни и всего прочего. Салатная ложка годится и для десерта, и для кондитерских изделий. Чайная может выполнять все функции, для которых требуется небольшая ложка, так что вполне можно забыть о специальных ложечках для каких-либо особых целей, просто добавьте на стол еще несколько.

В наши дни производители серебряной посуды основываются на подборе посуды многоцелевого назначения. Обычно предлагается следующий набор:

- вилка столовая;
- нож столовый;
- закусочная вилка;
- нож для масла;
- ложка для супа, ложка для десерта;
- чайная ложка.

Спешу добавить, в домах, где прием пищи до сих пор соблюдается по всей форме, требующей использовать вилки двух размеров, подается традиционный набор посуды. В нем имеется даже суповая ложка с круглой чашей!

Не так уж парадоксально выглядит, как это может показаться на первый взгляд, тот факт, что ножи и вилки для рыбы стали все чаще использоваться за столом и считаются теперь модными. Сейчас их можно приобрести как отдельный набор. Эти столовые приборы не обязательно должны сочетаться с остальной серебряной посудой как у приверженцев нового, так и у сторонников традиций.

Молодожены обычно приобретают посуду полными наборами. Начинают с набора столового серебра всего на две персоны. Этим набором можно встретить первый день своей семейной жизни, а впоследствии пользоваться каждый день. Другие предпочитают приобретать по набору одного вида посуды. Они обычно начинают с посуды для десерта, в первую очередь с полудюжины чайных ложек, которые можно использовать как для чая, так и для мороженого.

Затем они приобретают вилки для закуски, для вечернего десерта или для подаваемых к чаю пирожных.

К базовому набору посуды должны быть сделаны необходимые добавления. Очень важно приобрести дополнительное число чайных ложек. Летом, возможно, не лишними будут ложки для охлажденных напитков. Три ложки для обслуживания сидящих за столом, черпачок для подливки и шипцы для сахара обязательно должны иметься даже при самом простом приеме пищи. Чайная или десертная ложка вполне может использоваться для кускового сахара или желе. Если вы своих гостей не усаживаете за стол, а предлагаете угощение на буфетном столике, то вам понадобится значительное число вилок (ножи в этом случае не являются необходимостью). Никаких определенных запретов здесь не существует. Как вы живете и развлекаете гостей, так вы должны и сервировать стол. Если вы не пьете кофе в маленьких чашечках, то и очаровательные маленькие ложечки для них не нужны, но если вы угощаете гостей устрицами или коктейлями из продуктов моря, то обязаны положить на стол вилки для коктейля. В некоторых домах считают нужным класть на стол нож для бифштексов. Такие ножи могут иметь ручку из дерева, серебра или быть сделанными под слоновую кость; эти ножи совсем не обязательно должны сочетаться с серебряным сервизом. Если у читателя есть неясности по поводу предназначения отдельных предметов, я приведу подробное, предмет за предметом, объяснение возможного применения каждого прибора – начиная с самых важных.

Большая вилка, обычно называемая обеденной, предназначается для мясного блюда как за ужином, так и на обеде. Если эта вилка достаточно велика, то прислуживающий может использовать ее для обслуживания сидящих за столом.

Большой нож со стальным лезвием прилагается к большой вилке.

Меньшие по размерам вилки и ножи являются наиболее необходимыми из столовых приборов. Именно их используют на завтраке, ленче и обеде, за исключением мясных блюд. Вилку, которую иногда называют десертной, вместе с десертной ложкой используют и для десерта. С ее помощью можно также есть салат, пользуясь ножом или же без него. Эти вилка и нож применяются и для рыбного блюда, когда для него нет специальных приборов.

Десертная ложка, имеющая промежуточный размер между чайной ложкой и столовой, является крайне необходимым предметом. Именно с нее вы начинаете день и ею же завершаете его. Эту ложку можно использовать для компотов, каш, супа в широких чашах или маленьких суповых тарелках, для мягких десертов.

Ложка для чая выполняет функцию, соответствующую ее названию. Эту ложку используют также для кофе в больших кофейных чашках, для бульона из небольших блюд, для фруктов и десерта из стаканов, для шербета, а также для грейпфрутов.

Индивидуальный нож для масла кладется на тарелку и используется для накладывания масла, джема и желе. Его также можно использовать и для сыра.

Ложечки для послеобеденного кофе имеют небольшой размер; их кладут на блюдце или прямо в маленькие кофейные чашечки.

Вилка для устриц является небольшой по размерам вилкой с тремя зубцами, которая лежит на краю справа. Она была создана специально для устриц, кальмаров и холодных коктейлей из разнообразных моллюсков, с которых начинают прием пищи. Естественно, если в вашем доме не едят рыбные блюда, вам нет нужды в этой вилке.

Вилка и нож для рыбы считаются роскошью. Если у вас они есть, они могут украсить стол, но вполне можно прожить и без них, поскольку прием пищи имеет достаточно изысканный вид и без них, когда функции этих двух предметов выполняют маленький нож и вилка. Нож для рыбы, с его зубцами на конце, удобен тем, что позволяет без особых усилий разрезать твердые частички рыбы, и потому ножи и вилки сейчас возвращаются в те дома, хозяйки которых хотят видеть свой стол хорошо сервированным. Вилка и маленький нож для фруктов необходимы и в том случае, когда вы желаете подать фрукты к концу обеда.

Ложка для охлажденного чая имеет длинную узкую ручку и используется не только для чая, но и для других напитков, подаваемых в высоких стаканах. Под стакан следует ставить блюдце, чтобы на него можно было положить ложку после помешивания.

Ложка для соли небольшая по размеру; ее кладут тогда, когда на столе стоит открытая солонка из стекла, серебра или фарфора. Разборчивые хозяйки стремятся ставить на стол именно открытые солонки, поскольку они украшают стол при официальном мероприятии.

Правильно выбранная серебряная посуда для обслуживания делает процесс принятия пищи удобнее и не создает неожиданных затруднений. Вообще говоря, столовая ложка и большая вилка могут быть использованы в любых обстоятельствах. Однако существуют и специальные ложка и вилка для обслуживания, имеющие несколько больший размер. Такими инструментами накладывать удобней, особенно салат.

Необходимы также ковшики: большой для подливки, маленький для соуса, и, если суп разливается из супницы, нужно иметь один или два ковша для супа. Полезно иметь также специальные вилки для приправ и сервисные ложки для желе, однако можно воспользоваться и десертной ложкой или ложкой близкого к ней размера.

Столовые принадлежности для разрезания мяса являются необходимыми в любом наборе сервировочной посуды. Они должны быть двух размеров: большие – для жареного мяса, маленькие – для бифштексов. Для хорошего обслуживания важными предметами являются ножницы для винограда и дичи, щипцы для спаржи, поднос для пирогов и тортов, щипчики для сахара и льда.

Желательны, хотя и не жизненно необходимы предметы столовой посуды, которые серебряных дел мастера называют «пустотелая посуда». Эти серебряные предметы кое в чем могут заменить фарфоровую и стеклянную посуду. Вы можете начать с приобретения двухсекционного серебряного блюда для овощей, а затем купить согласующуюся с ним по узору большую овальную тарелку. Эти два красивых предмета доставят вам немало радости и прибавят гордости за свой стол. Серебряные блюда для овощей – когда вы себе сможете это позволить – следует приобретать парой, причем так, чтобы оба блюда сочетались между собой. Они будут прекрасно смотреться на буфетной стойке.

Небольшой круглый поднос восьми – десяти дюймов в диаметре является незаменимым, и потому вам следует купить его в самом начале. Как только вы сможете себе это позволить, следует немедленно приобрести еще один поднос, большего размера.

Украсить стол прекрасно поможет пара канделябров или четыре серебряных подсвечника. Если ваш стол невелик, вам лучше всего использовать подсвечники. Канделябры, особенно высокие, по своему стилю и размеру требуют большого длинного стола, с которым они традиционно ассоциируются. Серебряные перечницы, а также открытые серебряные солонки тоже придают столу красивый и богатый внешний вид. Всегда разумно иметь серебряное блюдо, достаточно большое, чтобы на него можно было положить цветы, а также подать фрукты, салат. Но учтите, если вы имеете в доме много серебра, не выставляйте его на стол одновременно. Серебряным предметам на столе должно соответствовать примерно такое же число фарфоровой и стеклянной посуды. Это подчеркивает красоту используемого вами серебра.

Вы смело можете считать себя баловнем судьбы, если вам выпадет удача иметь красивый серебряный сервиз для чая и послеобеденного кофе. Даже если посуда не серебряная, а только посеребрена, значение такой посуды намного превосходит ее денежную стоимость. Если вы приобретете такого рода столовый набор, то можете не волноваться о выполнении своих обязательств. Чашечка чая или кофе, глоток ликера, красивое блестящее серебро и изящный дизайн – этого будет достаточно для любого гостя.

## Как сделать, чтобы серебро сияло

Я словно слышу ваши слова: «Его так трудно сохранять чистым». Занимайтесь серебром каждый день, и у вас не будет с ним проблем. Проблемы возникают у тех, кто достает серебро лишь в особых случаях. Тогда уж его действительно трудно сделать чистым. Каждодневное использование и промывание, а также протирание время от времени тканью, специально для этого предназначенной, придают серебру патину и мягкий блеск.

Меняйте используемые вами серебряные предметы. Сделайте так, чтобы в течение недели каждый предмет побывал бы в употреблении.

Самое лучшее, что вы можете сделать для вашего серебра, – это мыть его немедленно после приема пищи. Некоторые виды пищи заставляют серебро тускнеть и менять цвет. Мойте серебряную посуду в горячей мыльной воде, используйте твердую щетку. С ее помощью все загрязнения и остатки пищи удаляются без труда, к тому же она легко проникает сквозь зубцы вилки. Затем тщательно прополощите посуду в горячей чистой воде и немедленно высушите. Тщательно протрите насухо мягкой чистой тряпкой.

Конечно, время от времени требуется полировка. Выбирайте для этого качественное средство столь же тщательно, как и крем для массажа лица. Трите каждый предмет по его длине, никогда не поперек, или кругообразными движениями. После полировки вымойте серебро в горячей мыльной воде и прополощите. Если ваше серебро имеет гравировку, прочистите ее маленькой кисточкой после мытья и сушки, после чего отполируйте узор мягкой фланелью.

Те предметы, которыми вы постоянно пользуетесь, положите в емкости или на полки, где серебро не потускнеет. Полезно позаботиться о специальных средствах против тускнения. Существует специальная предохраняющая от тускнения ткань. Это мягкая фланель с нанесенным на ней множеством мелких частиц серебра, привлекающих к себе из воздуха те агенты, которые вызывают тускнение. Такая ткань полностью предохраняет предмет, который в нее обернут. Столовую посуду следует заворачивать в ролик, для больших предметов следует использовать мешочки с «молнией». Это и в самом деле полезная вещь. Поклянитесь себе, что вы никогда не станете сервировать стол серебряной посудой, которая не сияет.

## Помечайте свое серебро

Допустим, вы желаете пометить свое серебро, придать ему какую-нибудь черту, характерную только вам, и никому больше. Конечно, ювелир может дать вам хороший совет по этому вопросу, но если вам предстоит замужество, лучше использовать инициалы вашего будущего полного имени. Если в настоящее время вы – Мэри Луиза Смит, но собираетесь стать Мэри Смит Джоунс, тогда вам следует ставить инициалы МСД. Эта монограмма должна быть выполнена в общем стиле узора серебряной посуды. Конечно, буква «Д» может быть и больше, чем две другие. Если же вы домохозяйка, то признаком хорошего тона будет одна буква – первая буква фамилии. Если же все ваши помыслы связаны с карьерой и вы в данный момент и не помышляете о замужестве, используйте свои собственные инициалы.

## Серебряная посуда, доставшаяся по наследству

Доставшееся по наследству серебро, особенно если на нем есть красивый старый узор, может придать столу больше оригинальности и индивидуальности, чем самые красивые из современных предметов посуды. Более того, им можно пользоваться каждый день, не скрывая

его красоту в шкафу или фланелевом мешочке. Сначала узнайте настоящий возраст вашей посуды (может быть, вы обладаете музейной редкостью) и где она была произведена. Хорошее серебро всегда имеет явную маркировку. Все это даст вам возможность гордо объявить гостям о том, что ваш сервиз, чайная ложка или вилка принадлежали еще вашей бабушке. Конечно, если ваше серебро относится к поздней викторианской эпохе, то следует сначала оценить его внешний вид – некоторые образцы этого времени лучше не видеть.

## Глава 6

### Все о столовом текстиле

Самым древним украшением стола является ткань. Даже в те времена, когда тарелки делали из дерева или лепили из хлебного мякиша, когда вилку заменяли пальцы, а нож гость приносил с собой, перед ним неизменно стелили на стол кусок ткани, торжественно и тщательно ее разглаживая. К шестнадцатому веку скатерть превратилась в специально предназначенное для стола украшение. Ее ткали вручную, вплетая ромбовидный, волнистый или другой узор.

Часто скатерть украшали бахромой, вставными полосками кружев или богатой вышивкой, напоминающей по своей расцветке итальянский карнавал. До того, как на стол подавалась пища, скатерть, если не считать серебряной солонки, была единственным украшением стола.

В наши дни скатерть – одно из немногих украшений, разделяющее эту функцию с изысканным фарфором, начищенным серебром и сверкающим стеклом; она служит в основном фоном для посуды. Скатерть и разного рода подставки и салфетки на ней должны иметь то же качество, что и остальные принадлежности стола, и либо оттенять их, либо увязывать в единый ансамбль. При этом скатерть сама по себе должна быть привлекательной и функциональной.

Если вы хотите цветную скатерть, то следует брать в расчет расцветку стен и занавесок, а также другие элементы комнаты, чтобы скатерть хорошо вписывалась в обстановку.

Странно, но в этом отношении многие хозяйки, даже отлично сервирующие стол, успеха добиться не могут. Обычно они тратят много денег и времени на выбор фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды. Однако, когда хозяйка приобретает скатерть, ее вкус и здравый смысл словно куда-то исчезают. Этому, похоже, есть два объяснения: она не понимает важности скатерти в общей картине или же слишком привязана к традициям, к своим представлениям о том, что подходит для ее стола. Бывает и так, что скатерть имеет неважное качество. Это не вина хозяйки, а ее беда. Если цена серебряной посуды, изысканного фарфора и стекла хорошо определяет их качество, то обилие тканей с разными ценами может запутать кого угодно. К примеру, полотно может быть самое разное – от переплетенных грубых нитей до тончайшего сатинового дамаста; кружево – прозрачным и тонким или же тяжелым и грубым, изготовленным вручную или же быть искусно имитирующей ручную работу машинной вязкой. Требуется немалый опыт, чтобы понять, что вам подходит лучше всего, но это лучшее не всякий имеет возможность приобрести.

#### Советы по приобретению ткани

Тем, кто не уверен в себе, следует обратиться в имеющий хорошую репутацию магазин тканей или в отдел тканей универсального магазина. Когда вы отправитесь за покупками, захватите с собой один из предметов серебряной посуды или тарелку от вашего обеденного сервиза. Настройтесь на покупку самого качественного товара, который вы только можете себе позволить. Качество означает долгий срок пользования – и вы долго будете гордиться своим приобретением. Избегайте имитаций, особенно имитаций кружев или вышивки, всего, что претендует на качество, но не имеет его. И кружево, и вышивка одной и той же скатерти должны быть одинаково изысканными, чтобы заслужить право лежать на столе.

Скатерти и салфетки из тончайшего дамаста должны быть вышиты от руки, а не на машинке. Помните об этом, когда будете делать покупку. Если же вы не можете позволить себе украшенные вручную салфетки и «подставки места», то свои деньги вы можете вложить в качество материала. Для официальных мероприятий используется хлопок (но только высшего

качества, например тонкая кисея с полотном) или красиво вышитая тамбурным швом ткань, гармонирующая с изящными занавесками, которые у вас наверняка уже имеются.

Цвет ткани – дело вашего вкуса. Для официальных случаев оттенки должны быть бледными. Что касается неформальных мероприятий – вы можете выбрать, что вам больше нравится.

Если стоимость изысканной скатерти больше имеющихся у вас средств, вы можете вообще ничего не стелить. Далее вы найдете много примеров сервировки стола, не покрытого скатертью. Все, что требуется – это круглая подставка или салфеточки размером чуть больше, чем дно тарелки. Вы можете вышить ее тамбурным швом. Очень хорошее впечатление производит красивый полированный стол, который отражает огонь свечей и отблеск серебряной и хрустальной посуды. Незастеленный стол можно использовать и для неформальных, и для официальных случаев. Благодаря хорошей внешней отделке современной мебели и предохраняющему слою воска пищу можно принимать прямо на непокрытом столе без какого-либо для него ущерба. В начале девятнадцатого столетия скатерть перед десертом всегда убирала, чтобы подать его на непокрытый стол.

Женщины в наше время свободны в выборе предметов для сервировки стола. Вы можете воспроизвести любую традиционную сервировку или же создать что-то новое. Ваши матери и бабушки были ограничены в выборе, поскольку приходилось приобретать то, что выпускалось в собственной стране, и только узкий круг людей мог позволить себе красивые ткани и кружева из-за рубежа. Вы же имеете в своем распоряжении практически все, что только можете пожелать, из любой страны. Существует немало принадлежностей для стола по вполне доступным ценам.

Скатерть на вашем столе может играть равную роль в общем дизайне или же, если она окрашена в мягкие тона, станет обрамлением яркой картины, созданной столовой посудой. Скатерть также может, словно богато раскрашенные обои с красивым узором, служить главным украшением стола.

Если у вас есть красивая скатерть с кружевами (или вышивкой), чья красота может стать важной частью общей картины, то постарайтесь оформить стол так, чтобы прочие его принадлежности не помешали скатерти рассказать свою историю – дизайном и узором. Если же вы об этом не позаботились, есть опасность, что красота скатерти будет потеряна из-за чрезмерного обилия предметов на столе. Изысканные кружева или богато вышитые скатерти предназначены только для официальных мероприятий.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.