

18+

Надежда Мошкина

Гостевой этикет

*От идеального приема
к безупречному визиту*

Надежда Мошкина
Гостевой этикет. От идеального приема к безупречному визиту

<https://litres.ru/73590888>

ISBN 9785006963269

Аннотация

Книга раскрывает секреты подлинного гостеприимства. Ведь именно за столом выстраиваются отношения, принимаются решения и рождается доверие.

Прочитав эту книгу, читатель обретет не просто знания: как составить меню, которое удивит и порадует; как выбрать подарок, который тронет сердце; как произнести тост, который запомнят; как уйти вовремя и красиво, оставив после себя светлое послевкусие. Он получит свободу быть собой в любом обществе.

Содержание

От автора	6
Благодарности	10
Введение	12
ГЛАВА 1. ИДЕАЛЬНЫЙ ПРИЕМ	15
Планирование	19
Искусство приглашения гостей	23
Рассадка	29
Оформление стола вчера и сегодня	34
Аксессуары под приборы	44
О салфетках	47
История, впитанная в глину	70
Алфавит тарелок	79
Минерал и манеры	108
Столовые приборы: логика и порядок	114
Другие виды «столового серебра» и правила сервировки приборов	118
Конец ознакомительного фрагмента.	121

Гостевой этикет

От идеального приема к безупречному визиту

Надежда Мошкина

Иллюстратор Дарья Ландихова

© Надежда Мошкина, 2026

© Дарья Ландихова, иллюстрации, 2026

ISBN 978-5-0069-6326-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Надежда Мошкина

специалист по светскому этикету

ГОСТЕВОЙ ЭТИКЕТ:

**ОТ ИДЕАЛЬНОГО ПРИЕМА К БЕЗУПРЕЧНОМУ
ВИЗИТУ**



От автора

Гостевой этикет — не просто свод правил, а язык взаимного уважения, понятный без слов. Умение принимать гостей и самому быть желанным гостем, чувствовать себя естественно и достойно в любой ситуации — качество, свойственное тем, кто ценит тепло человеческого общения и стремится наполнить его красотой и смыслом. Именно таким людям адресована эта книга. В эпоху, когда живое общение становится особой ценностью, понимание законов гостеприимства превращается не в дань традиции, а насущную необходимость.

За долгие годы изучения этикета перед взглядом открылся поистине безграничный мир нюансов, традиций и исключений: от тонкой архитектуры столового прибора до незримой хореографии человеческого общения за столом. Каждая деталь, будь то изгиб бокала, ритуал приветствия или тонкий расчёт рассадки гостей, имеет свою историю, подчас уходящую в глубину веков. Понимая, что в рамках одного издания невозможно подробно описать всё многообразие фарфора и хрусталя, протокольных тонкостей и ситуаций гостеприимства, накопленных за столетия, в книге был сделан осознанный и, надеюсь, оправданный выбор в пользу прикладных знаний. В фокусе внимания здесь — не абстрактные теории, а живая ткань этикета: его история, логика и практическое

применение в повседневной жизни.

Важно понимать: за каждым правилом стоит не чья-то прихоть, а конкретное удобство и многовековой опыт. И знание исторического контекста помогает увидеть за рекомендациями живую человеческую логику: почему вилку держат именно так, почему тост произносят в определённый момент, почему подарок принято разворачивать сразу.

Правила этикета потому и стали правилами, что их нарушение неизбежно ведёт к неловкости, дискомфорту или даже обиде — тем последствиям, которые воспитанный человек стремится избежать.

Эта книга — приглашение за кулисы того изящного действия, имя которому — домашний приём. Она посвящена двум неразрывным граням одного целого: искусству быть идеальным хозяином и ролью безупречного гостя. Её страницы — не сухой протокол, а скорее партитура, по которой разыгрывается гармоничная симфония человеческого общения.

Она начинается с тишины подготовки, того таинственного времени, когда из простого намерения устроить встречу рождается целый мир. Мир выбора неуловимой «темы» вечера, магии приглашений, задающих тон, составления меню как сбалансированного путешествия для вкуса. Отдельное, почти медитативное внимание уделено сервировке — тому, как расставленные со смыслом предметы создают безмолвный, но красноречивый диалог с гостем ещё до подачи пер-

вого блюда. Это разговор о том, как атмосфера рождается из мелочей, а хозяин становится мудрым и незаметным дирижёром общего настроения.

Далее взгляд обращается к фигуре гостя, соавтора праздника. Это исследование посвящено философии осознанного визита: как с самых первых минут, с точного времени прибытия и внимательно выбранного подарка задать верный, тёплый тон своему участию. Как влиться в уже звучащую симфонию вечера, не нарушив её? Особое место занимает искусство общения: от умения произнести искренний и уместный тост до тонкого мастерства светской беседы, балансирующей между даром слова и искусством слушания. Завершает этот круг момент элегантного ухода, оставляющего после себя чувство благодарности и светлое впечатление.

Наконец, повествование погружается в тихую вселенную стола, где каждый предмет обретает голос, а каждое движение — значение. Владеть языком приборов значит говорить на языке уважения, собранности и внутренней гармонии. Детальное исследование этой практической поэзии, от общего порядка действий до тонкостей обращения с конкретными блюдами, даёт не только знание, но и понимание: безупречные манеры за столом суть продолжение личного достоинства, та самая «грация в действии», которая говорит о человеке больше любых слов.

Книга задумывалась как путеводитель в мир, где правила служат не для стеснения, а для создания пространства

подлинной свободы, радости общения и взаимного уважения — основы любого незабываемого вечера. И если, перевернув последнюю страницу, кто-то захочет достать фамильный фарфоровый сервиз, передаваемый в семье из поколения в поколение, или просто, глядя на половинку авокадо, вспомнит, что ложку после трапезы не оставляют в кожуре, — значит, всё было не зря. Значит, тихая музыка этикета продолжает звучать, соединяя века, традиции и людей за одним столом.

Благодарности

Эта книга родилась из тишины размышлений, из долгих разговоров с прошлым и из встреч с людьми, без которых она никогда бы не обрела голос.

Особая признательность Директору Нижегородского государственного историко-архитектурного музея-заповедника Юрию Владимировичу Филиппову за предоставленную возможность включить в издание фотографии уникальных экспонатов. Страницы книги обрели не только фактическую достоверность, но и подлинное дыхание истории.

Сердечное спасибо Ольге Николаевне Яковук, хранителю музейных предметов фонда фарфора и стекла НГИАМЗ. Её глубокие знания и помощь в работе с фондами сделали возможным этот диалог с прекрасными образцами материальной культуры прошлого.

Отдельная благодарность фотографу Антону Царькову. Его мастерство и внимательный взгляд позволили передать в снимках столовой посуды не только форму и детали, но и живую красоту, застывшую в изгибах линий.

Искренняя признательность Дарье Ландиховой за её творческий подход и кропотливый труд. Её иллюстрации вдохнули в страницы задуманную легкость и эстетическую завершенность.

Самая теплая, самая глубокая благодарность — семье, чья

поддержка и вера стали моей тихой гаванью, где я всегда находила покой и где черпались силы для этой работы.

Надеюсь, что совместными усилиями нам удалось создать книгу, которая найдет путь к сердцу читателя и станет не просто справочником, а источником вдохновения для теплых разговоров и красивых вечеров, когда люди собираются за одним столом.

Введение

Эти страницы — приглашение в изысканное путешествие. Путешествие по миру гостевого и столового этикета, где сквозь эпохи, страны и времена года можно проследить как менялся не только набор приборов, но и сам язык застолья. Этот язык, подобно живому, постоянно обогащается новым звучанием, оставляя устаревшие термины на полях истории. Здесь собраны не только известные факты, но и наблюдения, формирующие не просто правила, а самую суть гостеприимства — искусства, в котором одинаково важны и роль хозяйина, и роль гостя.

Внимание обращается не только на вдохновляющие примеры, новейшие тренды и досадные ошибки (которые, увы, встречаются даже в именитых домах), но и на те неочевидные нюансы, которые в разных обстоятельствах могут быть истолкованы совершенно по-разному.

Знание этикета — это не сковывающий корсет условностей, а ключ к свободе и уверенности за столом. Это не свод ограничений, а язык взаимного уважения, позволяющий сосредоточиться на сути общения, а не на механике процесса. Как метко заметил один дипломат: «Хорошие манеры открывают двери, которые не откроет даже лучшее образование». Застольный этикет — это тонкий диалог, где каждая деталь от расстановки бокалов до порядка тостов говорит об

отношении к себе, к сотрапезникам, к событию и к самой трапезе как к сакральному акту.

Стол всегда был чем-то бóльшим, чем просто местом для еды. За ним вершились судьбы, произносились важные слова, принимались решения. Ему доверяли сокровенное — самых дорогих сердцу людей. Умение накрыть его с душой и знанием дела — не дань педантизму, а язык влияния, понятный всем. Язык, который оттачивался веками. В нём всё имеет значение: что лежит на тарелке, в какой последовательности подаются блюда, как расставлены приборы, кто первым поднимает бокал. Сервируя стол, человек рассказывает о себе: о своём вкусе, о своём отношении к тем, кого ждёт, о любви к порядку и красоте. И в безмолвной заботе накрытого стола всегда угадывается главное: «Я рад вас видеть. Я думал о вас. Этот вечер создан для вас». В этом, наверное, и скрыта самая глубокая правда застолья и заключена вся философия стола.

Застолье — это гораздо больше, чем просто приём пищи. Это один из древнейших ритуалов человечества, пронизанный глубоким смыслом. Как писал Брилья-Саварен: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты». Сегодня эти слова звучат иначе: «Покажи мне, как ты ешь, и я пойму, как ты относишься к себе и к окружающим».

И если однажды, глядя на накрытый стол или переступая порог дома, где вас ждут, вы вдруг поймёте безмолвный язык гостеприимства — значит, наше путешествие удалось. Пото-

му что настоящий этикет — не память о прошлом, а искусство жить красиво здесь и сейчас.

ГЛАВА 1. ИДЕАЛЬНЫЙ ПРИЕМ

«Принимать гостей — это искусство, доступное немногим, — писала известная меценатка и хозяйка легендарного салона. — Искусство, в котором каждая мелочь, от выражения лица до порядка приборов, становится либо невидимой нитью симпатии, либо стеной непонимания».

Эти слова как нельзя лучше отражают суть: создание атмосферы праздника начинается задолго до первого тоста. Хозяева, подобно дирижёру, задают тон всему симфоническому действу приёма. Хозяева — это первый и последний образ, который уносят с собой гости. Дом может сиять, стол сверкать белизной льна, но если хозяева не станут живым воплощением праздника, всё усилия будут напрасны. Истории известны примеры, когда одна лишь манера держаться и встречать гостей определяла успех вечера. Вспомним блестящий салон мадам де Сталь в парижском изгнании: гости тянулись туда не ради изысканных угощений, а ради её личного внимания, умения каждого сделать значимым. Это и есть высшая цель: не просто накормить, а осчастливить присутствием.

И прежде чем первый гость переступит порог, успех вечера отчасти предопределён. Он рождается в тишине и идеальном порядке, которые царят в доме за пятнадцать минут до назначенного часа. Истинное гостеприимство начинается не

с открывания двери, а с того момента, когда хозяева, завершив все приготовления, обретают состояние сосредоточенного и радостного спокойствия. Ведь отправная точка любого безупречного приёма — это полная готовность хозяев. Готовность не только декоративная, но и внутренняя, психологическая. Именно от неё, как от камертона, будет настроена вся сложная симфония вечера.

Обретя то самое состояние спокойной собранности, стоит обратиться к его зримому воплощению — внешнему облику. Костюм хозяев — это не просто одежда, а часть сценографии вечера, их первый и самый красноречивый невербальный диалог с гостями. Каждая деталь, будь то линия пиджака, изгиб каблука, укладка волос или едва уловимый шлейф духов, должны быть продуманы и приведены в гармонию. Этот ансамбль обязан сочетать в себе торжественность и комфорт, позволяя хозяевам сохранять свободу движений и ясность мысли, необходимые для мудрого руководства процессом. Хозяин и хозяйка в праздничных, но уместных нарядах становятся зримым символом уважения к событию и к гостям. Их единство во внешнем облике — это не жест конформизма, а демонстрация согласия и общего настроения, что само по себе успокаивает и задаёт тон. Именно поэтому появление хозяйки в фартуке с извинениями о необходимости ещё «пары минут» недопустимо. Это — не милая непосредственность, а сигнал о суете и неподготовленности, способный разрушить созданную с таким трудом атмосферу

предвкушения.

Следовательно, к назначенному часу за пятнадцать-двадцать минут образ должен быть завершён. Это — не просто «быть одетыми», а пребывать в состоянии полной завершённости: свежими, собранными, внутренне готовыми ко всему. Эта пауза — последний глоток воздуха перед погружением в водоворот общения; момент, когда хозяева окончательно превращаются из организаторов в сердце вечера.

Алхимия успешного приёма

Из чего же складывается успех приема? Его фундамент — это синергия нескольких элементов: тщательно продуманный круг гостей, созданная для беседы среда, вкусная, но не отягощающая внимание еда и обслуживание, которое чувствуется, но не замечается. И главный тайный ингредиент, оживляющий эту формулу, — особая, тёплая и доброжелательная атмосфера, где царят доверие и симпатия. Главная цель хозяев — растворить в воздухе малейшую скованность, сделать так, чтобы каждый гость чувствовал себя желанным и непринуждённым.

Для создания этой атмосферы и существует этикет. Он предлагает не свод догм, а основанный на здравом смысле и многовековом опыте набор инструментов, призванных снять социальное напряжение и сделать общение лёгким. Эти правила существуют не для того, чтобы усложнять жизнь, а чтобы упрощать её, позволяя сосредоточиться на сути — радо-

сти человеческого общения. Как остроумно заметил писатель Жан Кокто, *«Такт — это умение описать других такими, какими они видят себя сами»*. Знание этикета наделяет, в том числе, и этим умением.

При этом, важно помнить, что этикет — это живой язык. Иногда от правил можно и даже нужно отступить — но лишь осознанно, понимая, что именно и, главное, ради какой высшей цели это делается. Гибкость — признак мастерства. В ситуациях, где формальность не является сутью события, следует руководствоваться тактом и естественностью: отбросить условности, которые создают искусственные барьеры. Из сокровищницы правил принято выбирать те, которые органично ложатся на канву образа жизни и стиля гостеприимства, используя проверенные материалы не как инструкцию, а как источник вдохновения. Ведь конечная цель любого приёма — не продемонстрировать знание протокола, а создать пространство искренней человеческой радости, где хозяева и гости вместе творят общее воспоминание.

Планирование

Успех любого приёма рождается в тишине кабинета, где мысль предшествует действию, а деталь важна не меньше концепции. Подобно архитектору, хозяин создаёт не просто вечер, но и его воспоминание. И начинается всё с двух основополагающих принципов: Планирования и Исполнения. Они — фундамент и стены, на которых держится всё здание праздника.

Планирование — это соткание невидимой паутины, которая объединяет свет, звук, вкус и, что не менее важно, аромат. Обоняние — самое древнее и подсознательное из чувств, способное мгновенно перенести в иное время и настроение. В позапрошлом веке существовал обычай ароматизации помещений: в медные жаровни капали жидкие духи с нотами розы или сандала и медленно обходили апартаменты, создавая лёгкое благоухание как предвкушение праздника. Сегодня эту традицию с успехом заменили современные методы. Вместо дымящих курильниц можно использовать:

диффузоры с тростниковыми палочками, которые обеспечивают ровное, ненавязчивое фоновое звучание аромата, идеальное для продолжительных приёмов;

ультразвуковые аромадиффузоры или аромалампы с натуральными эфирными маслами, которые позволяют тонко регулировать интенсивность, создавая нужную атмосферу в

разных зонах: цитрусовую и освежающую в прихожей, уютную ванильно-древесную в гостиной;

ароматические свечи премиум-класса, которые зажигают за час до прихода гостей, чтобы воск прогрелся, а аромат раскрылся полно и равномерно, оставив теплый шлейф. Потушить свечи рекомендуется незадолго до начала приёма.

Дата, время и мера гостеприимства

Первый камень в основании домашнего приема — выбор даты и времени, что само по себе является жестом внимания к ритму жизни приглашённых. Подлинное гостеприимство измеряется и здравым расчётом количества гостей относительно возможностей пространства. Афоризм «В тесноте, да не в обиде» — милая иллюзия, которая на практике оборачивается испытанием для локтей и нервов. Комфорт и лёгкость общения возможны лишь там, где у каждого есть своя «территория неприкосновенности» за столом. Продуманная рассадка — это первое, осязаемое проявление уважения к гостю.

Современный век освободил хозяев от необходимости содержать многочисленную прислугу, но возложил на них другую ответственность: искусство находить и выбирать профессионалов. Кейтеринг, частный повар, официанты — это не роскошь, а союзники в создании безупречного фона, который позволяет хозяевам быть гостем на собственном приёме.

Как обрести таких помощников? Самый надёжный способ — рекомендации из первых уст. Можно уточнить имена официантов, чья работа на чьем-то вечере показалась невидимой и эффективной, отметить для себя оптимальное соотношение гостей и персонала. Проверенное временем правило гласит: один опытный официант способен уделить внимание шести персонам. Именно такое соотношение позволяет обслуживанию оставаться ненавязчивым, а атмосфере — свободной.

Филигранная сервировка — вершина айсберга, основа которого — безупречная работа поставщика продуктов, повара и официанта, которые обеспечивают ритм и драматургию вечера через смену блюд. Именно эти перемены задают пульс празднику, создавая ощущение изобилия и особого внимания к гостю. Выбор этих партнёров — стратегическое решение, требующее времени. Определиться стоит как минимум за месяц, позволив себе сравнить несколько предложений, изучить сметы и, что важнее всего, тщательно проверить репутацию и рекомендации. Доверие, подкреплённое фактами, — вот краеугольный камень, на котором зиждется спокойствие хозяина и, как следствие, успех всего вечера.

И вот, когда все договоры подписаны, продукты заказаны, сценарий прописан, происходит возвращение к самому главному — к себе. К своему настроению. Потому что каким бы безукоризненным ни был наряд и белоснежной улыбка, если внутри — суета и страх, гости почувствуют это с по-

рога. Спокойствие и радостное ожидание — последний, самый важный штрих в планировании. Это тот «парфюм», который приготовили для дома и нанесли на себя хозяева: аромат уверенности и гостеприимства, перед которым не будет сил устоять.

Искусство приглашения гостей

Настоящий официальный прием начинается не в день его проведения, а в тот миг, когда из дома хозяев отправляется в путь приглашение. Этот небольшой бумажный или, в современном исполнении, цифровой посол, несет в себе не просто информацию, а задает тон всему предстоящему событию. Для светского раута или торжественного обеда наиболее уместны классические официальные приглашения, исполненные в строгой эстетике и направленные от имени хозяев. Они могут быть написаны от руки, что придает им особый шарм и персонализированное внимание, или же элегантно напечатаны на плотной бумаге благородного оттенка.

Императив здесь один: безупречная ясность. День недели, дата, точное время начала и, разумеется, место проведения должны быть указаны недвусмысленно, предоставляя гостю всю необходимую информацию с первого взгляда. Тонкость заключается в соблюдении временного этикета. Приглашения принято рассылать за 3—6 недель до события. Точный срок — это вопрос традиций круга общения и масштаба мероприятия. Как метко заметил писатель Оскар Уайльд, *«Пунктуальность — вор времени»*, но в случае приглашений она, напротив, является его хранителем, давая гостям возможность вписать событие в свои планы. Если в положенное время подтверждение от приглашенного лица не поступает,

долг вежливого хозяина — проявить инициативу и деликатно осведомиться по телефону. Причина отсутствия ответа гостя может быть самой прозаичной: почтовая служба подвела или письмо затерялось в цифровом потоке. Этот звонок — не назойливость, а проявление заботы и внимания.

От эскиза до картины: неизменный каркас вежливости

Когда дело доходит до материального воплощения приглашения, спектр возможностей широк и позволяет найти идеальное соответствие духу вечера. Самый личный и душевный вариант — приглашение, написанное от руки. Более практичным решением могут стать элегантные готовые бланки, которые остается лишь заполнить. Для самых торжественных случаев стоит заказать печатные приглашения у профессионалов, которые станут небольшими произведениями полиграфического искусства.

Важно помнить, что уровень формальности передается не только качеством бумаги и шрифта, но и самим текстом, его конструкцией и лексикой. Лаконичная строгость официального обеда и раскованная легкость дружеской вечеринки должны читаться с первых строк.

Составляя текст, обычно придерживаются классического свода необходимых данных, который является гарантией ясности для гостя:

имена приглашенных гостей;

суть события (званный обед, коктейль в честь..., празднование дня рождения);
дата, день недели и точное время начала;
полный адрес места проведения (возможно дополнить отметкой местоположения на карте);
крайний срок для ответа (RSVP);
контактные данные для ответа (имя, телефон, электронная почта или почтовый адрес);
указание на дресс-код, что избавит гостей от сомнений и станет еще одной деталью, формирующей ожидание.

Если мероприятие проходит в чью-то честь (юбилей, помолвка), имя этого человека также должно быть указано.

Хронология рассылки

Время отправки приглашения — не случайная деталь, а часть продуманного сценария:

Если встреча носит неформальный характер, приглашения можно передать за неделю.

На официальные мероприятия приглашения рассылаются не менее чем за месяц, а для особо торжественных случаев — за полтора-два.

Телефонные или электронные приглашения уместны для событий, которые состоятся через 1—3 недели.

Почтовая рассылка — традиционный и уважительный способ для уведомления о событии высокого уровня, запланированном на 1—2 месяца вперед.

Особое правило действует для иногородних гостей: их стоит уведомить минимум за два месяца, предоставив время для планирования поездки и приобретения билетов. Это — высшая степень внимания и заботы.

RSVP: краткий кодекс взаимного уважения

Была эпоха, когда для воспитанного человека сам факт получения приглашения подразумевал безотлагательный и четкий ответ. К сожалению, эта прекрасная традиция во многом утратила свою былую силу. Эволюция вежливости привела к тому, что внизу пригласительных карточек появилась деликатная строка «RSVP», а затем, для еще большего удобства, хозяева начали вкладывать заранее подписанные конверты для ответа. RSVP — это аббревиатура французской фразы «Répondez s'il vous plaît», что в переводе означает «Пожалуйста, ответьте». Игнорировать эту просьбу — значит проявить вопиющее неуважение к труду и времени организаторов. Заставить хозяина мероприятия разыскивать гостя, чтобы узнать, ждать ли его в назначенный час, — не просто дурной тон, а жест, способный испортить впечатление еще до начала вечера.

Ответ на приглашение является базовым актом социальной взаимности.

От ответа к гармонии: кулинарная партитура

Только после того, как получены все ответы и хозяева

учли озвученные

гостями диетические предпочтения, физические ограничения, философские или религиозные убеждения, наступает момент для создания финальной партитуры вечера. Сформированный и утвержденный список гостей становится основой для продуманной рассадки, цель которой — стимулировать приятные беседы и комфорт. На основании этого же списка и пожеланий гостей выстраивается окончательное меню, где кулинарное искусство служит не только утолению голода, но и созданию гармонии и ощущения личного внимания к каждому. Таким образом, скромное приглашение становится отправной точкой в сложном и прекрасном процессе создания идеального приема.

Определив примерный круг приглашённых, вступает в силу закон составления гостевого ансамбля. Под одной крышей соберутся люди, которые, будучи неоднородным обществом, должны найти точки соприкосновения. Проверенным рецептом тихого и предсказуемого вечера принято считать приглашение исключительно близких друзей из одного круга. Подлинная же искра рождается не в стройном порядке, а в смешении сред, взглядов и опыта.

Чтобы создать микрокосм интересных личностей, чья встреча породит живой, непредсказуемый диалог, за одним столом нужно соединить коллегу-аналитика, старого университетского друга-философа, соседку-художницу и родственника, увлечённого историей. Такое соседство способно

открыть неожиданные грани в каждом из них.

При формировании списка для особого события принято руководствоваться принципом благодарности и разнообразия: включить тех, кому хозяева «в долгу» за прошлые приглашения, нескольких ярких представителей профессионального круга, старых друзей и, возможно, кого-то из семьи. Масштаб списка зависит от частоты проводимых приёмов. Если гости принимаются редко, событие может стать поводом для большого сбора. Если же гости приходят часто, можно приглашать более камерные, тематические компании, зная, что в течение сезона будет возможность повидаться со всем окружением.

Если хозяин принимает эту роль на себя впервые, не стоит начинать с грандиозного бала. Подобно музыканту, осваивающему гаммы, следует начать с простых, камерных форм. Неформальный вечерний просмотр фильма в компании трёх-четырёх друзей или изысканный ужин на четыре персоны станут идеальной репетицией. Они позволят освоиться в новой роли, почувствовать ритм вечера и обрести ту самую уверенность, на которой держится атмосфера непринуждённости. С каждым таким небольшим опытом появится готовность к планированию всё более сложных и многолюдных мероприятий.

Рассадка

Когда список утверждён, наступает почти шахматный этап — рассадка. В нашей жизни до сих пор часты импровизации, при которых гости рассаживаются стихийно. Произвольное расположение гостей стирает ту утонченность, что составляет душу подобного приема. В дипломатическом протоколе этому уделяют колоссальное значение, и даже в домашних стенах продуманная рассадка способна оживить беседу и задать тон вечеру.

Простейший способ — вооружиться большим листом бумаги, вырезать полоски с именами и, словно режиссёр, двигать их, ища идеальные сочетания.

В ситуациях высокой формальности существует чёткая схема: хозяйка во главе стола, её супруг — напротив. Важнейшие гости рассаживаются по правую и левую руку от них, образуя симметричный узор. Если есть почётный гость, его место — справа от хозяйки. Стол заполняют, чередуя, где возможно, дам и кавалеров. Но если компания не столь официальна, главным ориентиром должны стать интересы и взаимоотношения гостей, а не строгие предписания. Как отмечала в своих мемуарах хозяйка легендарного парижского салона мадам де Сталь, *«разговор питается не полом, а умом»*. Поэтому ничего предосудительного нет в том, если рядом окажутся две женщины, погружённые в увлекательную бесе-

ду.

Супружеские пары, как правило, не сажают рядом. Исключение составляют новобрачные или помолвленные, для которых соседство за столом — часть праздника.

На первый взгляд это правило может показаться странным: ну как же самых близких людей развести по разным «углам стола»? Но со временем приходит понимание: в этом есть своя глубокая мудрость, рождённая веками застольной культуры.

Говорят, обычай этот пришёл из Франции XVIII века, когда салоны и званые вечера были искусством, а разговор — главным блюдом. Супруги и так видят друг друга каждый день, говорят на общие темы, знают все семейные новости. Зачем же лишать их возможности поговорить с другими, услышать или рассказать что-то? Разлучая мужа и жену за столом, хозяйка дома оказывает им честь: каждому даётся шанс быть отдельной личностью, а не половиной пары.

Да и для самой беседы это видится важным. Когда супруги сидят рядом, они неизбежно замыкаются друг на друге: переглядываются, обмениваются короткими фразами, погружаются в свой маленький мир. Гости рядом чувствуют себя лишними. А стоит развести их по разным концам стола, как каждый будет вынужден искать общий язык с соседями, вовлекаться в общий разговор, открываться с новой стороны. К тому же, как тонко подмечено, у каждого появляется возможность рассказать о спутнике жизни что-то интересное,

взглянуть на него свежим взглядом. К концу вечера супруги встречаются уже немного другими: обогащёнными впечатлениями и новыми мыслями.

Есть в этом и практическая забота: супруги, сидящие рядом, часто начинают обсуждать домашние дела, детей, быт — темы, которые усыпляют остальных гостей и разрушают лёгкость вечера. А разведённые по разным местам, они волей-неволей поддерживают ту самую светскую беседу, ради которой все собрались.

Поэтому нет в этом правиле ни пренебрежения к семейным узам, ни желания разлучить сердца. Напротив, это — тонкое понимание человеческой природы, умение сделать вечер живым, а общение — настоящим. И, глядя на то, как за столом переглядываются муж и жена, оказавшиеся далеко друг от друга, многие ловят себя на мысли: быть может, именно в этой разлуке и есть особая близость?

Идеальным завершением работы по рассадке становятся именные или кувертные карточки (от французского *couvert* — прибор). Их подготовка — это финальный, почти каллиграфический штрих в планировании, который позже, в день приёма, станет важным ключом к организации пространства за столом.

Эти небольшие, но значимые карточки служат не указателями в последний момент, а предварительно расставленными акцентами, которые зададут тон началу трапезы. Их присутствие позволяет избежать неловкой паузы и сомнений

гостей при входе в столовую, плавно направляя каждого к предназначенному месту с ощущением заботы и продуманности.

Визуальное и текстовое исполнение карточки должно находиться в совершенной гармонии с характером вечера.

На официальных приёмах канон предписывает использовать полное именование: имя, отчество и фамилию гостя (например, Мария Дмитриевна Соколова). Это подчёркивает уважение и формальность события.

Для домашних или неформальных собраний уместнее и теплее будет смотреться просто имя или, для сохранения лёгкого почтения, имя и отчество.

Что касается дизайна, то здесь поле для творчества ограничено лишь вкусом хозяина и стилем мероприятия. Однако на приёмах высокого уровня кувертные карточки обязаны составлять единый стилистический ансамбль с другими элементами — картой меню и программой вечера. Единство бумаги, шрифта и декора создаёт целостное и глубокое впечатление. Карточки, обозначающие места хозяев, традиционно подписываются «Хозяин» и «Хозяйка».

Стандартный размер, проверенный временем, составляет примерно 5 на 9 сантиметров, что соответствует формату классической визитной карточки. Для торжественных случаев их заказывают в типографии, выполняя на плотной бумаге с благородной фактурой, часто с использованием техник тиснения или конгревного декора. Для более камерных

домашних праздников карточки можно подобрать в готовом виде или же создать своими руками, придав им уникальный, персонализированный шарм.

Существуют и многоразовые варианты, превращающиеся в фамильные детали интерьера: тонкие пластины из серебра или перламутра, миниатюрные рамки для вкладышей, гравированные акриловые плитки.

Принято считать, что введение кувертных карточек становится необходимым, когда число участников трапезы превышает восемь человек (шесть гостей и двое хозяев). Их подготовка и размещение — это акт предупредительного гостеприимства, который исключает хаотичную рассадку, тактические споры о местах и любую ненужную суету.

И, наконец, их главное назначение: стать осязаемым знаком внимания. Обнаружив своё имя, аккуратно написанное на карточке, гость в первый же момент за столом получает ясное и безмолвное послание: его ждали, его место продумано, и этот вечер создан в том числе для него.

Оформление стола вчера и сегодня

Когда подготовленные кувертные карточки будут ждать своего часа, и в воздухе будет витать предвкушение вечера, наступает время для самого волнующего и творческого акта подготовки — превращения стола в произведение искусства. Стол — это не просто поверхность для расстановки посуды. Это холст, на котором хозяин рисует настроение гостей еще до их прихода. «Изящный стол — это лучший переводчик добрых намерений», — можно сказать вслед за великим дипломатом Талейраном, который считал, что *«вкусные блюда, расставленные на изысканно сервированном столе, являются средствами дипломатии, не имеющими себе равных»*.

В домашних условиях стол сервируется не для заключения государственных союзов, а для союзов сердечных. Правильно организованный праздничный обед — это высшая форма внимания, позволяющая отметить событие с той почтительной торжественностью, какую оно заслуживает. В этом действе, богатом традициями, важна каждая деталь. От алгебры расположения сверкающего хрустали и отполированного серебра до эстетики полупрозрачного фарфора и безупречных льняных складок — всё работает на одну цель: создать пространство, где царит непринужденность и доброжелательность. Знание этих традиций вовсе не педантизм, а ключ к созданию той самой магии, когда гости, едва пе-

реступив порог столовой, чувствуют себя желанными и особенными.

Как обед стал искусством

Торжественный обед в его современном понимании — дитя долгой и увлекательной истории. Его корни уходят в пышные пиршества эпохи итальянского Возрождения, где состоятельные меценаты демонстрировали свое богатство и вкус. Однако настоящая революция произошла, когда Екатерина Медичи, выйдя замуж за французского короля Генриха II, привезла из Флоренции в Париж не только кондитеров и рецепт мороженого, но и саму культуру застолья как неотъемлемую часть светской жизни.

Своей канонической формы, стройности и блеска искусство сервировки достигло при дворе Людовика XIV. Король-Солнце, обожавший церемонии, превратил обед в сложное, регламентированное действо. Была установлена строгая последовательность подачи блюд, закреплены виды посуды для каждого из них, а к середине XVIII века сформировался изысканный «оркестр» столовых приборов. Расцвет мануфактур — сначала венецианских, затем мейсенских и севрских — подарил миру хрупкое совершенство фарфора и искристую магию хрусталя. Именно в эту эпоху появилась и столовая — специальное помещение, посвящённое исключительно совместной трапезе.

Викторианский пир: когда изобилие стало церемонией

Если бы нам довелось окинуть мысленным взором историю столового искусства, мы непременно задержались бы на эпохе, когда оно достигло невероятной, почти театральной роскоши. Таким апогеем изысканности и щедрости стала викторианская Англия. В тот период сервировка стола перестала быть лишь способом подачи угощений — она превратилась в демонстрацию статуса, благосостояния и безупречного вкуса. Столы ломились не только от яств, но и от сияющего множества предметов, превращая каждую трапезу в сложное, продуманное до мелочей действо. Неслучайно именно на это время приходится беспрецедентный расцвет производства столовой посуды. Фабрики Британии и Европы соревновались в изобретательности, выпуская все новые и новые специализированные предметы, готовые удовлетворить самый утонченный спрос.

В своем знаменитом труде миссис Изабелла Битон, непреклемый авторитет в вопросах домашнего хозяйства той поры, утверждала: *«Мы должны давать обеды, и мы можем давать не только изысканные, но и приятные обеды»*. Эта, казалось бы, простая мысль скрывала за собой целую философию. Подлинное гостеприимство виделось не в демонстрации богатства, а в умении создать атмосферу, где роскошь служит комфорту и радости гостей.

Викторианцы свято верили, что для каждого продукта —

будь то устрицы, спаржа или десерт — требуется особая, специально предназначенная посуда. На столах среднего класса, стремившегося во всем подражать аристократии, это убеждение порой достигало забавных крайностей. Здесь можно было встретить вилку для шоколада, несколько различных вилок для салата и вилки для разных видов зелени. Это был своего рода «демократизированный этикет», где изобилие приборов служило доказательством собственной состоятельности и просвещенности.

Однако подлинные аристократы, те, кто принимал гостей в величественных родовых поместьях, зачастую относились к подобной избыточности с легкой иронией. Их правила, отточенные поколениями, были лаконичнее. Роскошь их сервировки заключалась не в количестве предметов, а в их безупречном качестве, элегантности и безукоризненном соответствии протоколу. Их столы сияли не вычурным многообразием, а благородной гармонией, где каждая вещь занимала отведенное ей место. Именно этот сдержанный и уверенный в себе шик и составлял суть подлинно высокого стиля.

Подготовка стола: первые шаги к созданию гармонии

Разумеется, всё начинается с основы, с самого стола. Стол — главное поле дипломатии в частной жизни. Умение правильно его накрыть — это не педантизм, а первое и самое убедительное приветствие, ритуал, чей язык формировался

веками.

Еще в викторианскую эпоху, при королях Эдуарде и Георге, к вопросу сервировки стола подходили с отточенной скрупулезностью. Драгоценную древесину столешницы сначала застилали плотным сукном, чтобы уберечь её от жара дымящихся блюд. Поверх него уже стелили главное украшение — кипенно белую скатерть из Дамаска, сопровождаемую салфетками того же изысканного полотна. Идеальный вид этим тканям придавали в собственной прачечной, где их крахмалили и гладили, превращая в символ безупречного порядка дома. Позднее, как дополнение к этой традиции, вошли в моду индивидуальные подстилки под блюда.

Если же замысел предполагал открыть взору саму красоту столешницы, стол должен был быть отполирован до глянцевого блеска. В прежние времена для этого использовали самодельную полировку из пчелиного воска и скипидара. Этот рецепт передавался из поколения в поколение. Большой кусок воска осторожно растапливали на медленном огне до жидкого состояния, затем добавляли скипидар, тщательно размешивая до получения густой, ароматной пасты. Полировка такой смесью требовала немалых усилий и терпения, но результат — глубокий, насыщенный глянец — стоил того. Сегодня нам на помощь приходят готовые средства — белые кремы и спреи, но цель остаётся неизменной: начинать следует с безупречно подготовленной, сияющей поверхности.

После Второй мировой войны, когда в домах поубавилось

прислуги, в моду стремительно вошли практичные подстилки под посуду. Это изобретение требовало минимума ухода. Прогресс 1950-60-х гг. подарил синтетические волокна, которые принесли с собой не только лёгкость в стирке, но и выбор. Уход за столовым бельем из тяжелой обязанности превратился в источник эстетического удовольствия и самовыражения.

Сегодня, при подготовке официального обеда, очевидна полная свобода выбора: можно использовать как отдельные подстилки, так и классическую скатерть во всю длину. И если подстилки — это сдержанные акценты, то скатерть — это цельное полотно, объединяющее разрозненные предметы сервировки в гармоничную, визуально завершённую композицию. Она мягко приглушает звон бокалов и стук приборов, создавая камерную, располагающую к беседе акустику. И, конечно, она добавляет ту самую ноту романтической театральности, которая отделяет обычный ужин от настоящего события.

Традиция долгое время предписывала текстильным аксессуарам исключительно белый цвет — символ чистоты, торжественности и высшего уважения к гостю. Однако современный этикет стал более гибким, допуская и цветные решения. Следует помнить лишь одно незыблемое правило: цветное столовое бельё должно находиться либо в гармонии с посудой, составляя с ней изысканный дуэт, либо, напротив, быть выбранным намеренно контрастно, создавая смелый и

продуманный акцент. Ключом к успеху здесь будет осознанность выбора.

Первое и самое сильное визуальное впечатление от стола формирует именно скатерть. Она способна задать настроение всему вечеру, поддержать или мягко скорректировать цветовую палитру интерьера. Её ухоженность, цвет и размер имеют решающее значение. Чистая, идеально отутюженная, со вкусом подобранная скатерть способна возвысить даже самое скромное угощение, одарив его ощущением истинного праздника.

При выборе скатерти пристальное внимание уделяют размеру. Она должна соответствовать габаритам стола, а её длина — быть безукоризненной. Классический канон предписывает краю скатерти опускаться не ниже сиденья стула, создавая элегантный и безопасный свес. Для официального обеда этот свес традиционно составляет от 31 до 46 сантиметров. Если же стол круглый, скатерть, как правило, ниспадает до самого пола, окутывая его сплошным полотном, точно покрывалом.

Расчёт идеального размера должен быть точен. Необходимо измерить длину и ширину стола и прибавить удвоенную величину желаемого свеса с каждой стороны. Хотя строгих правил здесь нет, принято руководствоваться общим принципом: чем теснее поставлены стулья, тем короче должен быть свес, чтобы не мешать гостям. На просторной же площадке длинная, струящаяся скатерть выглядит поис-

тине царственно.

Выбор материала определяется личным вкусом и стилем мероприятия. Можно выбрать благородный лён с его историей, нежное кружево, передающееся по наследству, или современную ткань с инновационными свойствами, например, с незаметной водоотталкивающей пропиткой, спасающей от неосторожного обращения. Белый цвет по-прежнему остаётся классикой, беспроегрешным и самым строгим выбором для формальных событий. Свежевыглаженная, крахмаленная белая скатерть — это универсальный язык уважения и аккуратности, способный преобразить самые простые столовые аксессуары.

И когда скатерть уже лежит на столе, следует обратить внимание на одну маленькую, но значимую деталь. На прямоугольной скатерти допускаются продольные заломы от глажки. Вопрос этот имеет сторонников, которые считают, что тем самым подчеркивается свежесть столового текстиля; и противников, убежденных, что скатерть, само собой, должна быть свежей, и незачем подчеркивать очевидное. Средняя складка от глажения (при её наличии) должна лежать абсолютно ровно, деля стол на две идеально симметричные части. Это — основа порядка, на которой будет строиться вся геометрия сервировки.

На круглой же скатерти заломов нужно избегать всеми силами, тут — никаких сомнений.

На особо торжественных приёмах, особенно в интерьерах

с богатой историей, поверх основной скатерти иногда кладут дополнительную декоративную салфетку — большую, прямоугольную, квадратную или круглую. Она служит и практической защитой от случайных пятен и от стука посуды. Её цвет может мягко контрастировать с основным тоном, а уложена она бывает так, чтобы по углам проглядывала ткань нижней скатерти, создавая эффект богатой многослойности. Этот приём особенно хорош для камерных столов, рассчитанных на небольшую, до восьми персон, компанию.

Традиция также знает секрет идеальной столешницы — мягкую подкладку или мольтон (нижнюю скатерть). Этот практичный слой из байки, фланели или современного изоляционного материала, уложенный между столом и скатертью, решает сразу несколько задач: защищает драгоценное дерево от влаги и жара, предотвращает скольжение верхнего полотна и, что немаловажно, служит прекрасным звукоизолятором, делая беседу за столом особенной. Недаром её иногда поэтично называют «акустическим бельём».

И последнее, о чем стоит вспомнить, подготавливая стол для формального мероприятия. Обеденный стол — территория безупречного протокола. Его высшая цель — не поразить креативностью или художественным замыслом, а исключить малейшую возможность недопонимания, двусмысленности или неловкости. Все оказываемые гостям почести должны быть ясны, очевидны и неоспоримы.

Если же задумано открыть красоту самой столешницы,

превратив её в основу композиции, этот выбор обязывает к безупречности. Стол должен сиять безукоризненной полировкой, раскрывая благородство дерева во всей глубине его текстуры. Подобный приём — не просто эстетическое решение, а знак особого уважения к материалу и тонкого понимания его ценности. Роскошь открытого дерева особенно уместна, когда столешница сама по себе является произведением искусства — будь то антикварный стол, редкая порода дерева или изысканная инкрустация. Накрывать такую красоту скатертью значило бы скрывать её сущность. В этом случае высшим проявлением вкуса становится минимализм: на полированную поверхность кладут лишь изящные салфетки или шёлковые подложки под приборы. Они защищают стол, не нарушая его гармонии, позволяя дереву быть главным украшением.

Аксессуары под приборы

Искусство сервировки стола немыслимо без внимания к деталям. Среди них особое место занимают подстилки под приборы — те самые элегантные салфетки, что мы называем дойли. Эти небольшие, но значимые аксессуары служат не только практическим целям, но и являются тонким декоративным штрихом, способным подчеркнуть стиль всего застолья.

История дойли уходит корнями в Англию XVIII века и связана с именем лондонского портного, чья находчивость подарила нам не просто утилитарный предмет, но и элемент декора. По легенде, этот мастер на спор предложил подкладывать под стаканы большие льняные салфетки, чтобы те не скользили по отполированному столу. С тех пор принцип защиты поверхности и обеспечения устойчивости лег в основу использования современных подстилок под тарелки, сохранивших в своем названии «дойли» память о том самом изобретательном портном.

Сегодня дойли выпускаются в самом разнообразном исполнении, предлагая широчайший выбор форм, размеров и материалов. Они могут быть круглыми, овальными, прямоугольными или квадратными. Изготавливают их из тонкого бамбука, стекла, керамики с зеркальной поверхностью, лаконичной нержавеющей стали, натуральной шерсти или же

из современных синтетических тканей всех видов и расцветок. Наиболее распространенные и универсальные размеры дойли, подходящие под стандартные столовые приборы, варьируются от 31×46 см до 36×51 см.

Английский подход к сервировке, известный своей сдержанной элегантностью, не считает скатерть обязательным атрибутом. Он вполне допускает использование на обедах достаточно высокого уровня небольших индивидуальных салфеток-дойли размером около 40 см. Их кладут прямо на столешницу, и потому критически важно, чтобы материал, из которого они выполнены, не был слишком скользким. Разумеется, речь не идет о безликом пластике или резине, которыми пестрят полки магазинов. Их использование вряд ли говорит об изысканном вкусе, хотя, безусловно, многое зависит от контекста: качества исполнения, места проведения и степени формальности самого мероприятия. С точки зрения чистого этикета, наложение скатерти и дойли создает эффект «сэндвича», который может несколько утяжелить общее визуальное восприятие сервировки.

В современной практике также широко распространены дорожки, раннеры вдоль стола. Их используют либо поверх скатерти для создания дополнительного декоративного слоя, либо кладут прямо на стол. Возможны различные варианты расположения: один раннер по центру стола либо два, положенные симметрично по бокам, создавая эффект непрерывной общей линии. Длина раннера обычно соответствует дли-

не стола или чуть превышает её. Здесь существует важный нюанс: если раннер лежит под приборами гостя, он ни в коем случае не должен обрываться на уровне его тарелки. Подобная оплошность будет справедливо воспринята как досадная небрежность, оставив у гостя ощущение, будто ему чего-то (в данном случае кусочка ткани и законченности образа) попросту не хватило. Следует помнить, что их использование неприемлемо на строго официальных обедах, но прекрасно подходит для менее формальных встреч. Дорожки носят более декоративный характер, чем индивидуальные дойли, и с ними гораздо проще обращаться, чем с полноразмерными скатертями. Стандартная ширина дорожки составляет примерно от 36 до 43 см, а свес по бокам стола должен быть около 40 см, создавая уравновешенные пропорции.

Иногда на парадных приёмах поверх расстеленной скатерти кладут ещё одну, меньшую салфетку контрастного цвета, оставляя по углам узкую полосу основной ткани. Этот приём невероятно эффектен для камерных столов.

В конечном счёте, хорошо сервированный стол — это не витрина магазина посуды. Это гармоничный ансамбль, где каждая вещь, от древнего мольтона до современной влаготалкивающей ткани, служит одной цели: создать пространство, где царят красота, порядок и радушное внимание к гостю. Пространство, где дипломатия Талейрана совершается тихим звоном бокалов и мягким светом безупречных белых свечей.

О салфетках

Каждый предмет на столе несёт в себе историю. Но, пожалуй, ни один не окутан такой лёгкой дымкой курьёза и гениального простодушия, как обыкновенная салфетка.

История столовой салфетки — это история постепенно-го облагораживания совместных трапез. Она началась не с пышных дворцовых пиров, а с простой человеческой потребности в удобстве и чистоте. В античности её роль выполняли листья фигового дерева, позже — шкурки кроликов, привязанные к ножкам стола, а в средние века она могла быть и внушительных размеров, выполняя функцию своеобразного нагрудника.

Путь современной салфетки — это путь от общей принадлежности к личному аксессуару. И её происхождение окутано любопытными легендами.

Одна из них возводит идею индивидуального полотна к эпохе Возрождения и, как ни удивительно, к кругу Леонардо да Винчи. Говорят, великий мастер, наблюдая за привычками современников, нашёл распространённую практику вытирать руки о скатерть или собственную одежду недостаточно элегантной. Мысль Леонардо была практична: он предложил гостям небольшие индивидуальные куски ткани, справедливо полагая, что вытирать о них руки куда предпочтительнее. Однако в те времена данное новшество не прижи-

лось, гости не оценили замысла.

Сегодня форма, размер и цвет салфеток подчиняются чётким, но гибким правилам, которые помогают задать тон любому приёму. На официальном обеде уместны крупные квадратные салфетки размером от 50 до 60 сантиметров, идеально гармонирующие со скатертью по цвету и фактуре. Для неформальной встречи допустимы контрастные решения, которые могут стать стилистическим акцентом. При этом бумажные салфетки, безусловно удобные в быту, на торжественном столе остаются признаком, нарушающим торжественность момента.

Церемониал использования салфетки столь же важен, как и её внешний вид. Ещё в 1729 году французский трактат по этикету зафиксировал правило: первым разворачивает свою салфетку человек самого высокого положения, и лишь затем — остальные гости. Сегодня этот сигнал на домашнем приеме подаёт хозяйка. Её спокойное, уверенное движение, кладущее салфетку на колени под столешницей, служит для всех бесшумным и ясным указанием начала трапезы. В этой тонкой иерархии жестов заключён глубокий смысл — уважение к порядку и создание гармоничной атмосферы за столом.

Завершает свод правил об использовании салфетки характерная деталь из того же трактата XVIII века, которая сегодня вызывает лишь улыбку, но оттого не менее показательна. Автор обращает внимание, что использовать столо-

вую салфетку для того, чтобы вытереть нос, — грубейшая ошибка. Этот, казалось бы, незначительный запрет ярко иллюстрирует саму суть этикета: создание границ, которые отделяют повседневное от праздничного, утилитарное от эстетического, личное — от общего пространства застольного общения. Таким образом, скромная салфетка оказывается не просто куском ткани, а настоящим хранителем традиций, молчаливым свидетелем и активным участником того самого искусства гостеприимства, которое превращает обед в событие.

Как правило, скатерть приобретается в комплекте со столовыми салфетками, что гарантирует идеальное сочетание фактуры и цвета. Основные требования к столовым салфеткам однозначны. На торжественных приёмах уместны только тканевые модели: из льна, хлопка или их комбинации. Помимо утилитарной функции защиты одежды, салфетка выполняет важную декоративную роль, выступая элементом художественного оформления стола. Её цвет может либо совпадать с тоном скатерти и посуды, либо создавать со вкусом подобранный контраст, подчиняясь общей стилистической концепции.

Традиционно размер салфетки коррелирует с форматом мероприятия и типом трапезы. Для ужина или торжественного обеда выбирают более крупные форматы (приблизительно 50—60 см), для ланча — средние (45—50 см) для создания ощущения основательности. Для чайной церемонии

или коктейля используют небольшие (около 30—35 см для чая, 15 см коктейльные) салфетки. Стоит отметить, что чайные и кофейные салфетки имеют свои особенности: они часто выполняются в цвете и могут украшаться бахромой, что является недопустимым для классических столовых салфеток. Последние, напротив, должны быть аккуратно подшиты.

Некоторые гости пренебрегают салфетками, откладывая их в сторону, что равносильно отказу от части сервировки. Салфетка является её неотъемлемым и функциональным элементом.

Вспоминается старинная французская поговорка, которую в хороших домах повторяли с лёгкой иронией:

«Si vous n'avez pas sali votre serviette, ne comptez pas être invité une seconde fois» —

«Если вы не запачкали свою салфетку, не рассчитывайте быть приглашённым во второй раз в этот дом».

Правила использования салфетки

Вопросы, связанные с использованием столовой салфетки, действительно, порождают множество разночтений. Тем важнее придерживаться устоявшихся, проверенных временем норм.

До начала обеда не следует трогать свёрнутую салфетку, перемещать её, изучать салфетные кольца или передвигать приборы. Разворачивают салфетку и кладут на колени только после того, как это сделает хозяйка дома или самый стар-

ший по положению гость. Развёрнутая салфетка размещается на коленях изгибом к себе (английский вариант), при этом её нижний край выступает на 1—2 сантиметра. Такое расположение даёт возможность аккуратно промокнуть губы, не снимая салфетку с колен, и позволяет сохранить её опрятный вид до конца трапезы. Салфеткой не протирают столовые приборы, не используют как веер и, конечно, не вытирают ею нос. Её прямое назначение — слегка прикоснуться к губам перед тем, как отпить из бокала, чтобы не оставить на нём следов.

Безупречно чистая салфетка к концу обеда не говорит об аккуратности. Она красноречиво свидетельствует о том, что гость не ел, — а значит, либо сомневался в чистоте кухни, либо был слишком скован, чтобы насладиться предложенным. И то, и другое в гостеприимном доме считается бестактностью.

Существует небольшое различие в использовании салфетки для мужчин и женщин: мужчины, как правило, кладут её на правое колено, женщины — на оба. Затыкать салфетку за воротник, заправлять её за пуговицы или подвязывать вокруг шеи не принято. Исключение делается лишь для специфических блюд (например, раков) или для детей и пожилых людей.

**Способы сложения и размещения на столе салфет-
ки**

Свёрнутые салфетки традиционно размещают на подставочной (сервировочной) тарелке. Иногда их кладут на хлебную тарелку, часто фиксируя в таком случае специальным кольцом. Салфетные кольца могут быть изготовлены из серебра, хрусталя, дерева, керамики или других материалов и служат дополнительным украшением домашних приемов.

Способы сложения салфеток разнообразны: от простых до фигурных. Для создания декоративных форм — розы, веера, митры, сапожка — салфетка должна быть достаточно плотной и накрахмаленной, чтобы держать форму, но при этом легко разворачиваться.

Если салфетка украшена монограммой, её складывают таким образом, чтобы вензель был хорошо виден. Исторически монограммы наносили для опознания белья в общей стирке; сегодня это вопрос эстетического выбора и демонстрации внимания к деталям. Располагают монограмму обычно по диагонали на одном из углов.

При этом монограмма должна быть обращена к сидящему за столом. Эти, казалось бы, мелкие детали завершают образ безупречно сервированного стола, где каждая вещь занимает своё логичное и осмысленное место.

Салфетные кольца: от практической необходимости к декоративному элементу

На официальных обедах высокого уровня салфетные кольца не используются. Их происхождение имеет сугу-

бо практические корни. До повсеместного распространения стиральных машин салфетки не стирали после каждого приёма пищи, а закрепляли за определённым гостем или членом семьи на несколько трапез. Именные или украшенные гербами кольца служили для идентификации, предотвращая путаницу. В состоятельных домах, где практиковалась регулярная смена салфеток, эта необходимость отпадала, и кольца отсутствовали как ненужный атрибут.

В современном контексте кольца для салфеток рассматриваются преимущественно как декоративный аксессуар. В строгом протоколе их применение ограничено. Если хозяйка всё же использует кольца для украшения стола, то правильным считается следовать её примеру. Салфетку аккуратно извлекают из кольца, разворачивают и кладут на колени. Само кольцо убирают с обеденного пространства, чаще всего откладывая его вверх и влево, где оно не будет мешать. Хорошим тоном считается, если обслуживающий персонал удаляет эти кольца со стола, следуя принципу, что на сервированном столе не должно быть ничего лишнего. Если же кольцо осталось, то после завершения трапезы салфетку в него не возвращают.



Салфетные кольца

Таким образом, скромный льняной квадрат становится не только защитником праздничного наряда, но и немым свидетелем участия в празднике. Он должен нести на себе деликатные следы трапезы — едва заметный и уважительный отпечаток присутствия. В этом и заключается высшая гармония: принять радушие всем естественным, не нарушив при этом лёгкости и красоты, что царит вокруг.

Полная сервировка стола: свет и атмосфера

Чем торжественнее событие, тем ярче и продуманнее должно быть освещение. Это правило, актуальное для поме-

щений любого размера, является одним из ключевых при создании атмосферы приёма. Свет формирует первое и самое сильное впечатление, подчеркивает убранство стола и комнаты, задаёт настроение всему вечеру.

Организация освещения требует отдельного внимания с учётом количества гостей, планировки пространства, общего стиля оформления и, разумеется, практических возможностей. Оно должно быть достаточным, чтобы гости могли свободно общаться и видеть блюда, но при этом не быть резким или будничным.

Таким образом, освещение — это ключевой штрих в картине застолья. Оно призвано не просто наполнить комнату светом, а мягко объединить воедино все её элементы: сверкающую посуду, белизну скатерти, блеск стекла и оживлённые лица гостей, создавая ту самую неповторимую ауру праздничного собрания.

Подсвечники и канделябры: традиция, практика и правила

Одним из самых традиционных и атмосферных элементов торжественного застолья по праву считаются свечи. Сегодня они выполняют, в первую очередь, декоративную функцию, однако до широкого распространения электричества в начале XX века именно они были основным источником света в европейских столовых. Для официальных обедов исторически использовали крупные канделябры. По длинному столу

могли разместить до трёх массивных девятисвечников, в которых использовались белые восковые свечи со специальными фигурными держателями и стеклянными колпачками для защиты от капель воска. В современной практике для ужина достаточно разместить от двух до четырёх канделябров на равном расстоянии от центра стола, чтобы обеспечить равномерное и мягкое освещение.

Свечи зажигают до прихода гостей в столовую и не гасят до окончания трапезы. Если стол освещается исключительно свечами, то у каждого прибора должен стоять индивидуальный подсвечник. При комбинированном освещении канделябры расставляют с учётом их высоты: пламя свечи не должно находиться на уровне глаз сидящего человека, чтобы не слепить его и не создавать дискомфорт. Важное правило, продиктованное как эстетикой, так и здравым смыслом, гласит: свечи зажигают только с наступлением темноты. Именно при таком, «танцующем» и парадном свете по-особенному играют грани хрусталя, мягко поблёскивает серебро и раскрывается красота тонкого фарфора.

К выбору и подготовке свечей также существуют определённые требования. Свечи для стола не должны быть прямо из упаковки — им стоит дать немного погореть заранее, чтобы сгладить слишком новый вид. При этом огарки использовать, разумеется, недопустимо. Предпочтение отдаётся классическим восковым свечам без какого-либо аромата, так как парфюмированные добавки могут вступить в кон-

фликт с ароматами блюд и вин, испортить аппетит или вызвать аллергическую реакцию у гостей.



Подсвечники

Следует помнить о нескольких важных технических и эстетических деталях. Во-первых, свечи в одном многосвечниковом изделии не должны различаться по высоте более чем на 2—3 сантиметра. В противном случае более высокая свеча будет таять от жара соседней, что приведёт к её быстрому оплавлению и неопрятному виду. Во-вторых, существует устоявшаяся традиция в выборе цвета. Белые свечи считаются эталоном строгой элегантности и используются на самых торжественных приёмах, включая дипломатические ужины и свадебные церемонии. Свечи нежных пастельных оттенков добавляют тепла и колорита и уместны на большинстве других праздничных и неформальных застолий. Яркие и пёстрые свечи, как правило, остаются уделом тематических или камерных мероприятий.

Отдельного внимания заслуживает терминология. Подсвечник — это, как правило, полезная и заслуженная вещь, предназначенная для одной свечи. Большие декоративные подставки на ножке с несколькими ответвлениями называются канделябрами. Таким образом, любой канделябр можно назвать подсвечником, но не наоборот.

Пустые канделябры на сервированный стол не ставят, они должны выполнять свою прямую функцию.

Стоит отметить, что даже скромные по дизайну подсвечники способны преобразиться при помощи умелого декори-

рования. Например, с помощью зелени или небольших цветочных композиций. Это лишний раз подтверждает, что для создания безупречного вида праздничного стола важна каждая деталь: не только правильный выбор фарфора, хрусталя и столового серебра, но и гармоничное сочетание всех дополнительных элементов, среди которых освещение играет одну из ведущих ролей.

Теперь, когда освещение продумано, и за столом создана идеальная игра света, можно обратиться к его визуальному наполнению — центральным украшениям, которые станут художественным акцентом и свяжут воедино все элементы сервировки.

Украшения в центре стола

Мечтой любой хозяйки является безупречная гармония, когда все детали — от интерьера и сервировки до нарядов гостей — складываются в единый, совершенный ансамбль. Создание этого ансамбля начинается с определения центра стола, от которого и выстраивается вся композиция.

В отличие от строгих правил сервировки, современный этикет предоставляет хозяйке широкую свободу в выборе украшений. Сохраняется, однако, ключевое принципиальное требование: все предметы должны подчиняться законам геометрии и равновесия. Центральная композиция располагается точно в центре, дополнительные элементы — на равных расстояниях от неё, создавая ощущение симметрии и

завершённости.

Традиционно центром притяжения служили изделия из серебра и хрусталя. Как в прошлые века, так и теперь, в центре стола часто размещают цветы в серебряных вазах или кувшинах. Иногда несколько низких цветочных групп помещают в серебряные трубчатые вазы, дополняя композицию длинными побегами аспарагуса. Цветы могут быть обвиты вокруг ваз или других декоративных элементов — серебряных ложек, фигурок птиц, чаш, расположенных симметрично. Стоит отметить, что не существует жёсткого предписания, обязывающего ставить в центре именно канделябры, а по бокам — вазы с цветами. Сегодня выбор расположения и состава аксессуаров практически бесконечен: от ваз со свежими цитрусовыми (лимонами, лаймами) до сложных цветочных аранжировок с ветками сирени, лаванды или составленных смешанных композиций.

На свободном пространстве стола на равном расстоянии друг от друга можно расположить вазы на высокой ножке, наполненные засахаренными фруктами, тонкими плитками шоколада или иными сладостями. Такие вазы остаются на столе на протяжении всей трапезы до подачи десерта. Дополнительным угощением и элементом декора могут служить орехи в большой серебряной чаше или в индивидуальных вазочках для каждого гостя, которые подают одновременно с фруктами.

Цветы как обязательный элемент праздника

Цветы — неременное украшение любого торжества. Требования этикета к их использованию не столь многочисленны, но важны для создания правильной атмосферы. В первую очередь, следует учитывать характер события, время года и место проведения приёма. Например, для юбилея уместен пышный и торжественный букет, а для дня рождения юной особы — небольшой букет нежных оттенков или несколько миниатюрных композиций. Тематика также играет роль: на стол в честь 8 Марта идеально впишутся миниатюрные букетики гиацинтов или карликовых тюльпанов у каждого дамского прибора, а для Дня Победы традиционным выбором станут красные гвоздики.



Ваза для гиацинта

Существуют и практические ограничения. Высота настольной композиции не должна превышать 25 сантиметров, чтобы не загромождать гостям обзор и не мешать их общению. Букет не должен обладать резким или навязчивым ароматом, а в его состав не рекомендуется включать слишком крупные, массивные цветы, такие как пионы, георгины или декоративные подсолнухи.

Форма стола диктует свои условия для размещения цветов. На круглом столе оптимально смотрится одна низкая композиция (не выше 20 см) в центре. На овальном столе уместны два букета, расположенные ближе к его краям. Для прямоугольного стола удлинённой формы правильным решением будет одна центральная композиция и две небольшие ближе к краям. На больших столах можно сочетать крупный центральный букет в плоской вазе с миниатюрными букетиками у каждого прибора.



Ваза для тюльпанов



Ваза для тюльпанов

Небольшие цветочные веточки или бутоны также могут украшать кольца для салфеток при условии сочетаемости с общей цветовой гаммой. Для фуршетных столов, где гости перемещаются, лучше подходят высокие вазы, которые не создают визуальных барьеров.

При выборе украшений сегодня стоит руководствоваться несколькими принципами. Во-первых, композиция не должна иметь сильного запаха, чтобы не перебивать аромат блюд и вин и не вызывать аллергических реакций у гостей. Во-вторых, украшение должно быть практичным: ничего не должно осыпаться на скатерть — ни лепестки, ни пыльца, ни декоративные элементы вроде конфетти или блёсток.

Что касается искусственных цветов, то пластмассовые варианты считаются плохим выбором для торжественного стола. Предпочтение в этом случае отдается качественным изделиям из шёлка, стекла или фарфора, которые выглядят достойно. В конечном счёте, можно использовать то, что соответствует стилю мероприятия, при условии, что размер украшения пропорционален столу, а его высота позволяет гостям комфортно общаться. Хорошим тоном также считается отмечать в сервировке сезонность, используя цветы и элементы, соответствующие времени года.

Организация пространства за столом

Не менее важным в приготовлении пространства для встречи гостей, чем сервировка, является обеспечение физического комфорта гостей.

Основополагающее правило гласит: за столом должно быть достаточно места, чтобы каждый чувствовал себя свободно. Не следует размещать за столом, рассчитанным на 12 персон, 15 гостей. Подобная теснота создаст неудобство как для приглашённых, так и для обслуживающего персонала.

Конкретное расстояние между стульями зависит от их габаритов, но ключевым критерием остаётся возможность для официанта свободно и безопасно подходить к гостям для подачи блюд и напитков.



Измерение куверта

В современной практике принято ориентироваться на расстояние не менее 60 сантиметров от середины одного стула до середины соседнего (или от центра одной подстановочной тарелки до центра другой). Эта дистанция обеспечивает разумный баланс между приватностью, удобством и функциональностью обслуживания.

Когда освещение настроено, а центральные украшения, свечи и текстиль заняли свои места, наступает этап сервировки стола, где главную роль играет материал посуды. Каждый из них обладает своими неповторимыми свойствами, историей и влияет на конечное восприятие стола.

История, впитанная в глину

Классической основой сервировочной посуды остаются фарфоровые сервизы. Их уникальность — в универсальности. В зависимости от контекста они могут выглядеть как парадно-торжественными, так и сдержанно-скромными.

Всё решает антураж: цвет скатерти и салфеток, наличие декоративных элементов и цветочных композиций. К примеру, белый фарфор на белой скатерти может визуально «раствориться», но стоит дополнить его подстановочными тарелками яркого цвета или использовать цветной текстиль, как впечатление от стола кардинально меняется.

В знатных английских домах прошлых столетий первенство в сервировке принадлежало не фарфору, а столовому серебру определённой пробы.

Серебряные суповые, рыбные и мясные тарелки имели клеймо изготовителя, и при расстановке на столе было важно, чтобы это клеймо находилось сверху. Эта традиция перекликается с современным правилом: тарелка с графическим рисунком или логотипом должна быть повернута так, чтобы узор был обращён к гостю. Стол, полностью сервированный сияющим серебром, представлял собой впечатляющее зрелище, однако содержание такой посуды было и остаётся весьма затратным.

Сервировка стола — это искусство, в котором каждый

элемент играет свою роль, и посуда является его визуальной и тактильной основой. Выбор материала, из которого она изготовлена, определяет не только эстетику, но и атмосферу всего мероприятия.

Сегодня фарфоровая посуда прочно заняла место центрального элемента сервировки, вытеснив серебро из повседневного и даже праздничного обихода. Марка и дизайн посуды сразу бросаются в глаза, создавая настроение и отражая вкус хозяев.

Есть что-то прекрасное в тихой вещественности фарфора. Знатоки и коллекционеры с годами учатся различать не только его виды, но и характер: у каждого он — свой, отчеканенный в рецептуре и огне.

Твёрдый фарфор, его часто называют «настоящим», — аристократ практичности. В его основе — благородная белизна каолина (47—66%), прошедшая очищение огнем при температуре столь высокой (более 1400°C), что материал обретает почти алмазную стойкость. Он тяжёл, звонок и не боится ни жара, ни времени. Из него рождается та самая посуда, что годами стоит на столах, не тускнея и не теряя формы.

Проверяют классический фарфор, поднеся тарелку к свету: сквозь стенки качественного фарфора будет видна тень руки.

Мягкий фарфор — иная душа. Он легче, воздушнее, в его состав входит больше полевого шпата и кварца, а рождается он при более сдержанной температуре. Он уступает твёр-

дому собрату в прочности. Это материал для филигранного искусства, для тех самых изысканных статуэток, шкатулок и декоративных безделушек, чья жизнь проходит в витринах, в игре света и восхищённых взглядах.

Словом «фарфор» часто обобщённо называют всю столовую посуду, однако большинство современных наборов является фаянсом или керамикой. Для официальных обедов традиционно используется тонкий или твёрдый фарфор, который, вопреки расхожему мнению, отличается большей прочностью и практичностью в ежедневном использовании, чем более мягкая и пористая керамика.

Костяной фарфор

Эта разновидность фарфора отличается составом: в него добавляют костяную золу (традиционно из бычьих костей) или её химический аналог для придания особой белизны. По прочности и тонкости он сравним с обычным фарфором, но отличается цветом: костяной фарфор имеет характерный тёплый, кремовый оттенок слоновой кости, в то время как классический может отдавать холодным, сероватым тоном. Оба считаются тонким фарфором высшего качества. Каждое такое изделие имеет на дне фирменное клеймо, позволяющее идентифицировать производителя и дату выпуска. Такие сервизы часто хранились в застеклённых буфетах и выставлялись как предметы гордости и произведения искусства.

Керамика

Керамическая посуда изготавливается из более грубой и менее очищенной глины. Её обжигают при более низкой температуре, что позволяет добиваться стойких и ярких цветов. Однако керамика обладает большей пористостью и, как правило, менее прочна, чем тонкий фарфор. Она не обладает полупрозрачностью: если поднести такую тарелку к свету, тени руки видно не будет.

Другая глиняная посуда (терракота, майолика)

Глиняная посуда массивна и имеет землистый оттенок. Однако благодаря составу глины и технологии обжига она может быть близка к фарфору по прочности. Несмотря на это, ни керамика, ни глиняная посуда не считаются уместными для официальных обедов, оставаясь выбором для неформальной сервировки.

Главная сложность сегодня — сделать осознанный выбор среди обилия предложений. Ключевым советом является опора на личный образ жизни и практические потребности. Если существенной видится простота ухода, следует выбирать посуду с маркировкой, разрешающей мойку в посудомоечной машине. Если приоритетом является multifunctionality, предпочтение будет отдаваться изделиям, пригодным для использования в духовке и микроволно-

вой печи.

Важно помнить, что цвет, блеск и тактильные качества посуды — это не просто эстетика. Они работают на создание атмосферы, возбуждают аппетит и, в конечном счёте, превращают трапезу в полноценное чувственное удовольствие, где значима каждая деталь.

Посуда сопровождает человечество так давно, что учёные называют лишь приблизительный срок её появления — около шести тысяч лет назад. И с самых древних времён она служила не только для еды, но и была знаком статуса. Для знати предназначалась особая посуда — из ценных материалов, с тонкой работой и уникальными узорами. Для всех остальных — простая и незамысловатая. Этот порядок вещей, когда посуда рассказывает о положении хозяина, сохранился и в наши дни.

Искусство украшать посуду родилось на Востоке, в Персии. Первые орнаменты и рисунки наносили не ради красоты. Они имели сакральный смысл и служили оберегами для дома и семьи. Со временем этот древний обычай превратился в высокое искусство, а рисунок на тарелке стал подобен книге, которую можно прочесть. У известных производителей фарфора и керамики сложился свой неповторимый почерк: характерные сюжеты, палитра, манера росписи.

Цветовая гамма посуды также несёт в себе отпечаток времени. Каждой эпохе соответствуют свои любимые цвета и сочетания, которые зависели от доступности красителей, моды

или культурных традиций. Например, отношение к жёлтому цвету в Европе на протяжении веков менялось от почтительного до предосудительного.

Ни один обед, будь то торжественный приём или дружеский ужин, не обходится без продуманного ансамбля предметов сервировки, куда также входят блюда разных размеров и многочисленные бокалы.

Куверт: персональное пространство за столом

Французское слово «куверт» в русской традиции означает полный набор предметов, предназначенных для одного гостя. Переводится оно как «накрытый» или «покрытый», что точно отражает его суть: индивидуально сервированное место за столом. Стоит отметить, что во французском произношении буква «т» не звучит, однако в русском устоялась именно такая форма.



Куверт

На протяжении истории состав куверта менялся, отражая эпоху и местные обычаи. В определённое время в него могли входить индивидуальная свеча для освещения или персональная солонка для особо важных персон. В современном понимании куверт включает тарелки, столовые приборы, бокалы и салфетку — всё необходимое для комфортной трапезы одного человека.

Каждое такое место является суверенной территорией гостя. Его стандартные размеры составляют от 60 до 80 сантиметров в длину и около 40 сантиметров в глубину. Эта ди-

станция обеспечивает гостям необходимый комфорт и свободу движений, а обслуживающему персоналу — возможность беспрепятственно подходить для подачи блюд и смены приборов.

Именно в границах этого личного пространства выстраивается вся логичная композиция из предметов. Традиционно считается, что в полный куверт входит около двенадцати предметов. Эта цифра, конечно, условна: тринадцать или четырнадцать ещё допустимы, но восемнадцать приборов будут считаться перебором, свидетельствующем о чрезмерности. В современной сервировке, особенно на официальных ужинах, давно отошли от практики выставлять на стол сразу все столовые предметы для многочасового банкета со множеством перемен блюд.

Сегодня элегантным и правильным считается приносить приборы (например, для устриц или определённых десертов) непосредственно с соответствующим блюдом. Это не только избавляет стол от ненужной перегруженности, но и демонстрирует внимательное, вдумчивое отношение хозяев к деталям, а также наличие грамотного обслуживания.

Сервировка куверта никогда не бывает хаотичной. Она подчиняется чёткой и понятной геометрии. Центральное место занимает подстановочная тарелка, которая служит основой и эстетическим фоном. На неё ставятся тарелки для отдельных блюд: закусочная или глубокая суповая. Правило, касающееся всех без исключения тарелок и приборов: они

должны располагаться на расстоянии примерно 1,5—2 сантиметра от края стола.

Это расстояние, равное толщине большого пальца, обеспечивает аккуратный, строгий вид сервировки и предотвращает случайное падение предметов. Таким образом, каждый куверт представляет собой миниатюрную, идеально организованную вселенную, где каждая вещь имеет своё точное и логичное место, работая на общий комфорт и эстетическое впечатление.

Алфавит тарелок

Любопытно, что в раннем Средневековье в Европе тарелок в нашем понимании не было. Их роль выполняли куски хлеба, на которые клали пищу. После трапезы эти пропитавшиеся ароматами и соусами «тарелки» либо съедали, либо, следуя правилам хорошего тона, отдавали животным. Возможно, именно поэтому в классическом французском этикете нет отдельной тарелки для хлеба. Хлеб сам был этой тарелкой. Использовались в качестве тарелок и деревянные дощечки, но они быстро впитывали запахи и жир, передавая вкус прошлой трапезы последующим блюдам.

Считается, что моду на индивидуальные тарелки в Европе ввёл французский король Франциск I, заказавший для себя несколько таких изделий в 1538 году. На Руси тарелки появились примерно в XV веке, придя на смену общим глиняным и деревянным мискам. Само слово «тарелка» имеет давние корни и означает круглый, плоский предмет. Долгое время она оставалась предметом роскоши. Одна-единственная красивая тарелка использовалась по большим праздникам, когда на ней выносили главное угощение.

Сегодня разнообразие тарелок кажется бесконечным, однако все они делятся на два основных вида: сервировочные и персональные. Сервировочные тарелки используют для подачи блюд на стол, откуда пища перекладывается в индиви-

дуальную посуду. Набор персональных тарелок формируется согласно меню, но практически всегда включает несколько обязательных:

- хлебную тарелочку (пирожковую),
- малую закусочную тарелку,
- глубокую столовую тарелку (для супа),
- мелкую столовую тарелку (для второго блюда),
- мелкую десертную тарелку.

Подстановочная тарелка: основа эстетики и пространства

В сервировке стола особое место занимает подстановочная (презентационная или сервировочная) тарелка. Этот предмет, известный также как презентационная тарелка, является краеугольным камнем в оформлении персонального пространства гостя. Его главная функция — эстетическая.

Тарелка служит для создания настроения, подчеркивает тематику застолья и задает тон всему куверту, но никогда не используется для подачи пищи. Исторически подобные блюда появились в Европе после 1275 года, и с тех пор их роль как декоративного элемента осталась неизменной.

Несмотря на преимущественно художественную роль, подстановочная тарелка имеет важное практическое значение. Именно от её центра до центра соседней тарелки отмеряется расстояние между гостями — те самые 60—80 сантиметров личного пространства. Стандартный диаметр та-

ких тарелок составляет от 31 до 36 сантиметров, что делает их самым крупным элементом персональной сервировки. Широкие края подстановочной тарелки выступают в роли защитного барьера для скатерти, оберегая её от капель и крошек со столовых и закусочных тарелок, которые ставятся сверху. В некоторых случаях, в зависимости от материала, она также может помогать сохранять температуру блюда.

Варианты использования подстановочной тарелки

Существует несколько равноправных подходов к вопросу о том, как долго подстановочная тарелка остается на столе. Классический вариант предполагает, что она служит основой для всей последующей сервировки: на неё ставятся тарелки для салата и супа, а убирается она только к моменту подачи основного горячего блюда или непосредственно перед десертом. Другой распространенный способ — убрать сервировочную тарелку сразу после того, как гости заняли свои места, позволив им таким образом оценить красоту сервировки. Иногда её не используют вовсе, оставляя место перед гостем пустым. Этот подход характерен для строгого английского этикета, который не предусматривает подстановочную тарелку даже на самых официальных приемах.

Поскольку с этой тарелки не едят, требования к её материалу и оформлению носят особый характер. Декор может быть смелым и художественным, а материал — не обязательно стойким к царапинам от ножей. Её часто используют

для создания интересного контраста с основной посудой на неофициальных обедах. При размещении важно соблюдать правило: если на тарелке есть изображение (вензель, логотип или орнамент), его следует расположить вверх, ближе к центру стола, чтобы гость мог его видеть. На саму тарелку обычно кладут фигурно сложенную салфетку или салфетку в кольцо.

Таким образом, подстановочная тарелка — это многофункциональный элемент, который одновременно служит и точкой отсчета для организации пространства, и защитным барьером, и ключевым декоративным акцентом, формирующим первое и самое важное впечатление от сервировки стола.

Хлебная тарелка: символика и сервировка

Среди всех продуктов, сопровождающих человечество, хлеб занимает особое, почти сакральное место. Эта глубокая связь, смесь зависимости и благодарности, естественным образом отразилась в культуре застолья. Правила подачи и потребления хлеба в разных традициях могут различаться, но почти всегда они обретают характер почтительного ритуала, обрастая множеством тонких и значимых условностей.

Во время домашнего приёма начинать есть хлеб до того, как все собравшиеся приступят к трапезе, считается дурным тоном. Это нарушает чувство общности и торжественности момента. В ресторанах же, напротив, хлеб часто пода-

ют одним из первых. Этот жест имеет глубокий символический подтекст: он знаменует радушный приём и демонстрирует, что для дорогого гостя не жалеют самого главного: хлеба-соли. Иногда корзинку с хлебом приносят одновременно с меню, задавая тон неторопливому и внимательному выбору блюд.

Брать хлеб следует аккуратно: если нет специальных щипцов, это делают рукой, стараясь не перебирать все куски, а взять тот, что лежит ближе.

Отламывать хлеб — целое искусство. Его не откусывают и не режут ножом, а аккуратно отламывают небольшие порции на один прием над хлебной тарелкой. Этот обычай, уходящий корнями в религиозные традиции, подчёркивает уважение к пище.

Что касается сервировки, то в большинстве европейских стандартов предусмотрена отдельная хлебная тарелка. Её появление было продиктовано практической необходимостью, чтобы хлеб не соприкасался с соусами и другими блюдами. Это — небольшое блюдце диаметром примерно 17,5 сантиметров, которое располагается слева от подстановочной тарелки на расстоянии 5—10 сантиметров, в положении «10 часов». Её могут ставить и на одном уровне с основной тарелкой, также слева.

На хлебной тарелке параллельно краю стола ручкой вправо или на правой стороне лезвием влево ручкой вниз будет лежать нож для масла. Эта деталь — завершение персональ-

ного пространства для хлеба. Вариативность, возможно, возникла из древнего правила: чтобы лезвие ни на кого не указывало.

Масло или топпинг наносят потом на отломанный кусочек хлеба. Делать это рекомендуется над тарелкой, а не на весу.

Общий хлеб подаётся в плетёных корзинах или специальных хлебницах, которые расставляют в разных концах стола для всеобщего доступа. Именно оттуда хлеб перекладывают на свою хлебную тарелку.

Важно помнить, что накалывать хлеб на вилку не принято. Его берут только рукой или щипцами.

Таким образом, скромная хлебная тарелка и сопровождающий её ритуал — это не просто часть сервировки, а дань уважения к одному из древнейших и самых значимых продуктов, тонкий знак гостеприимства и напоминание о культурных корнях, которые объединяют людей за общим столом.

Суповые тарелки

Переходя от хлеба к первому блюду, и от хлебной тарелки к суповой, нельзя не отметить, что суп занимает особое положение в истории кулинарии и сервировки. Само слово «суп» появилось гораздо позже, чем блюдо, которое оно обозначает, и объединило под собой всё разнообразие «похлёбок» — от простого травяного отвара, которым заливали хлебные корки, до изысканного черепахового супа.

Как только гости заняли свои места, им могут подать суп в индивидуальных тарелках. Однако ни супницы, ни пустые суповые тарелки не должны находиться на столе заранее.

Согласно строгому протоколу, суповые тарелки следует вносить уже наполненными. Возможно, именно по этой причине нарядные супницы в парадных сервизах зачастую остаются красивым, но невостребованным элементом. В близком кругу допустимо разливать суп за столом.

Любопытно отношение к супу в разных культурах. В российской традиции супы очень распространены в повседневности, но редко считаются достаточно торжественными для парадного приёма гостей. В то время как во многих европейских странах суп варят нечасто, но именно его могут приготовить как особое, праздничное блюдо.

Поскольку суп — жидкое блюдо, для его сервировки требуется специальная посуда. Так называемые заправочные супы: щи, борщ, солянку принято подавать в глубоких столовых тарелках. Для бульонов и протёртых супов используются бульонные чашки. Они могут быть с одной или двумя ручками.

Вот несколько основных видов суповой посуды.



Суповая тарелка с основанием



Суповая тарелка с ободком

Суповая тарелка с ободком имеет правильную, часто слегка зауженную внизу форму и используется на официальных обедах. В неформальной обстановке в таких мисках могут также подавать пасту, ризотто или рагу.

Суповая тарелка с основанием — более современная форма, часто без выраженного ободка. Если сервиз выполнен в таком стиле, его допустимо использовать и на официальных мероприятиях.

Чашка для густого супа с подставкой имеет две ручки и ставится на специальное блюдце. Существуют и меньшие по

размеру чашки для бульона. Стоит отметить, что чашки с подставками не используются на официальных обедах высокого уровня.

Что касается манер за столом, то суп является приятным исключением из общего правила. В то время как к остальным блюдам обычно приступают после того, как их подадут всем, суп можно начинать есть сразу, не дожидаясь остальных гостей. Если суп слишком горячий, стоит немного подождать. Дуть на него не принято. Тарелку с супом не следует наклонять ни к себе, ни от себя. Её лучше вообще не трогать. Согласно правилам хорошего тона, последние ложки супа остаются в тарелке. Доедать его «до дна» не требуется.

«Щи да каша — пища наша» — эта простая поговорка заключает в себе глубокую связь русского стола с его исконными традициями. И если щи требуют своей глубокой тарелки, то каша — это особый ритуал, часто воплощённый в уютной миске. В старину редкий день обходился без этого блюда. Она была не только повседневной едой, но и украшала праздничный стол, сопровождала человека на протяжении всей жизни: свадебную кашу варили вместе жених и невеста, а кутья, поминальная каша, до сих пор остается символом завершения земного пути. Считается, что эта традиция пришла к нам через Византию из Древней Греции.

Одна из самых древних и простых каш — каша из полбы, родственницы пшеницы, дающей обильный урожай. За-

нятно, что сегодня, в ХХІ веке, она снова входит в моду, но уже как полезная пища с низким содержанием глютена. Или ячмень: кашу из его цельных зёрен сегодня готовят нечасто, хотя когда-то этим незамысловатым, но питательным блюдом не гнушались Пётр I и Екатерина II.

Именно для таких простых, но культовых блюд и предназначены миски. Их подача создаёт атмосферу домашнего тепла и уюта, что делает их вполне уместными на неформальных семейных обедах.



Миска для каши с основанием



Миска для каши с ободком

Сегодня в мисках сервируют не только каши, но и супы, салаты, свежие ягоды и десерты. Блюдо для фруктов, к примеру, это — уменьшенный вариант такой миски, по размеру соответствующий десертной тарелке.



Блюдо для фруктов или десерта

Размеры и формы посуды всегда эволюционировали вместе с застольными обычаями. Сегодня выбор огромен. В привычном нам виде миски вошли в обиход относительно недавно. До Второй мировой войны их функцию выполняли самые разные глубокие тарелки. Теперь же ассортимент мисок, их форм, материалов и предназначений столь велик, что для любого блюда от детской овсянки до изысканного парфе, можно найти свой.

Для утренней трапезы существуют тарелки для завтрака диаметром 22—24 см, которые во времена Георга VI пода-

вали к чайному столу.

И если уж говорить о завтраках, то нельзя не сказать о посуде для таких, казалось бы, простых блюд, как яйца. Прежде чем говорить о тонкостях сервировки, следует вспомнить само разнообразие их приготовления, которое и диктует выбор столовых принадлежностей. Яйца могут быть сварены вкрутую, всмятку, в мешочек, когда желток сохраняет нежную, кремообразную текстуру, или же приготовлены пашот — освобождённые от скорлупы и сваренные в горячей воде, что в старинных рецептурах именовалось выражением «яйца выпускные в мешочек».

Для элегантной подачи яиц, сваренных всмятку, существует особый предмет — рюмка для яйца. Это миниатюрная подставка из тонкого фарфора или стекла, напоминающая чашечку. Её предназначение — не только удерживать яйцо, но и представлять его гостю с должным изяществом. Яйцо в этом случае едят специальной ложечкой прямо из скорлупы. Стоит отметить, что яйцо, сваренное вкрутую, не требует такой рюмки и сервируется на тарелке с вилкой и ножом.



Рюмка для яйца из Собственного сервиза дворца Коттедж. Императорский фарфоровый завод. г. Санкт-Петербург. 1827—1829 гг. Фарфор; роспись надглазурная полихромная, позолота, цировка

Поступила в собрание Нижегородского музея-заповедника в 1926 году из Петергофа

Здесь хотелось бы внести терминологическую ясность. В обиходе зачастую царит очаровательное заблуждение. Рюмку для яйца нередко именуют пашотницей. Название «пашотница» происходит от французского «poche», что означает «карман», и относится исключительно к утвари, предназначенной для приготовления яиц пашот — будь то специальные кольца, небольшие ковшики или формочки для варки в кипящей воде. Таким образом, если рюмка для яйца являет собой элемент сервировки, то место пашотницы — на кухне.

Особый интерес представляет кодлер (или коддлер) — небольшой сосуд с герметичной крышкой, популярный в английской традиции. В него разбивают яйцо, добавляют по вкусу соль, пряные травы, сыр, ветчину, после чего, плотно закрыв, готовят в кипящей воде. В результате получается удивительно нежное и ароматное блюдо, которое подают на стол прямо в этом же сосуде. Это делает кодлер универсальным предметом, сочетающим в себе утилитарность и эстетику подачи.

Знание этих различий — не просто следование словарю, а дань уважения к тонкой грани между кулинарной техникой, эстетикой подачи и тем особым ритуалом застолья, который способен превратить самое простое угощение в небольшое, но совершенное произведение искусства.



Кодлер с крючком

В мире безупречной сервировки каждый предмет имеет своё назначение и место, превращая трапезу в гармоничное действо. Особую роль в этом ансамбле играют сервировочные блюда, выступающие в роли главной сцены для кулинарных шедевров.

Плоские блюда

Плоские овальные или круглые предметы, размер которых варьируется от 25 до 60 сантиметров, служат основой для презентации блюд. Среди них выделяется блюдо для котлет (отбивных) — классическое круглое блюдо, изначально созданное для подачи отбивных, но также подходящее для презентации холодных закусок, предваряющих обед.



*Блюдо из серии «Сельские глины». Автор: Бернар Палисси. Франция. XVI в. Фаянс; лепка, поливы прозрачные цветные
Из собрания НГИАМЗ*

Что касается сервировочных блюд общего назначения, то они могут иметь как круглую форму, так и овальную (которую производители фарфора поэтично именуют «бисквитом»).

Специальные предметы сервировки

Утончённость застолья часто подчёркивается специализированной посудой, предназначенной для конкретных блюд.

На неофициальных обедах стол может украшать целый ряд особых предметов: супницы с крышками, солонки и перечницы, кувшины различных размеров, маслёнки, подносы для хлеба, тарелки для пирожных, вазочки для ягод, банки с домашней выпечкой, наборы для чая, вращающиеся подносы для приправ, пепельницы и серебряные подносы. Названия большинства из них говорят сами за себя, раскрывая их предназначение. Полный набор таких изделий сегодня — редкая и ценная находка.



Соусник с поддонником



Соусник

Соусник может подаваться на специальной подставке или с поддонником. Этот поддонник обладает элегантной двойственностью: он может служить как основанием для соусника, так и тарелочкой для солений или оливок. При подаче соуса обязательным является присутствие ложки для него. Если соусник ставят на серебряный поднос или тарелку, их предварительно застилают бумажной салфеткой.

Блюдо для овощей с крышкой — практичный и эстетичный предмет, где крышка помогает надолго сохранить тепло подаваемого гарнира.



Блюдо для овощей

Разъемное блюдо для овощей — сервировочное блюдо с несколькими отделениями, идеальное для обеда в камерном кругу.



Супница

Современный подход к сервировке отличается разумной свободой. Нет необходимости скрупулёзно подбирать каждый предмет в тон основному сервизу. Сегодня допустимым решением считается сочетание фарфора с предметами из других материалов: хрусталя, нержавеющей стали или серебра, что создаёт интересный и многослойный образ.



Террин



Королевская фарфоровая мануфактура. г. Мейсен, Германия. 1770-е гг. Фарфор; скульптура, лепнина, рельеф, роспись надглазурная полихромная ручная, позолота

Поступил в собрание Нижегородского музея-заповедника в 1928 году из Государственного Эрмитажа

С фарфоровыми тарелками прекрасно уживаются серебряные или стеклянные маслѐнки, а также хрустальные салатники и десертные тарелки, создавая гармоничный и запоминающийся ансамбль. Во время официального обеда все тарелки из тонкого фарфора не обязаны быть идентичными, однако в рамках одной перемены блюд они должны быть выдержаны в едином стиле.

Переходя от предметов для подачи к тем, что служат поддержанию чистоты и комфорта за столом, невозможно обойти вниманием чашу для омовения пальцев. Её поэтичное название говорит само за себя. Этот предмет появляется на столе тогда, когда гости получают угощение, способное оставить следы на пальцах, будь то нежные креветки, сочные крылышки или свежие фрукты с косточками. Присутствие этой чаши на столе служит тонким намёком и разрешением: следующее блюдо допускается, а иногда и предполагается, есть руками.

Считается, что эти мисочки вошли в обиход во второй половине XVIII века, добавив ритуалу трапезы оттенок гигиены. Правила их использования просты и элегантны: после омовения кончиков пальцев в тёплой воде, украшенной долькой лимона или цветком герберы, гостю следует лишь слегка промокнуть руки о салфетку. Дольки лимона, веточки, цветы или их лепестки, которые плавают в чаше, трогать не принято.



Чаша для омовения пальцев

Завод Ф. Я. Гарднера. с. Вербилки, Дмитровский уезд, Московская губерния. 1880-е гг. Фарфор; рельеф, деколь надглазурная с ручной дорисовкой, крытые нисходящее, позолота

Безвозмездная передача в собрание Нижегородского музея-заповедника от Берцевой Н. С.

Что касается расположения, то здесь существует любопытное различие в традициях. В континентальной сервировке чашу обычно ставят слева от основных приборов. Однако классический английский этикет, в своём стремлении к аутентичности и исторической точности, рекомендует размещать её справа. Стоит отметить, что чашу для омовения редко включают в первоначальную сервировку. Её, как пра-

вило, вносят к определённом моменту трапезы и так же деликатно уносят сразу после использования. Тонкость заключается и в температуре воды: тёплая с лимоном подаётся после морепродуктов, прохладная с мятой или цветами — после фруктов, чтобы освежить пальцы.

К предметам, завершающим образ хорошо сервированного стола, относятся солонки и приборы для специй (перца, горчицы). Их расставляют из расчёта примерно один комплект на трёх-четырёх гостей, чтобы каждый мог с удобством ими воспользоваться, не нарушая лёгкости беседы и не передавая предметы через весь стол.

Минерал и манеры

Соль, ныне столь обыденная и демократичная, в минувшие эпохи была истинным сокровищем. И солонка, её хранилище, становилась немой, но невероятно красноречивым манифестом положения, вкуса и достатка своего владельца.

Сегодня эта приправа — одна из самых доступных на любой кухне. Однако когда-то её почитали как «белое золото»: за неё велись настоящие войны, её сберегали в ларцах как драгоценность. И солонка, служившая ей оправой, по праву занимала центральное место на столе, будучи зримым символом иерархии и статуса.

В Средневековье размер и оформление солонки сообщали гостям больше любых слов. Чем она была внушительнее и искуснее, тем могущественнее считался дом. В её недра помещали лишь горсть драгоценного кристалла, однако изысканность формы, благородство материала и виртуозность декора должны были внушать почтение. Гость, удостоенный чести восседать «выше соли», занимал положение самого почётного, в то время как те, кто оказывался «ниже», пребывали на скромных ролях. И это было не поэтической метафорой, а строгим законом застольного протокола.

С наступлением эпохи Просвещения нравы стали утонченнее. Появились миниатюрные ложечки для соли, а к XIX столетию на торжественных обедах вошло в обычай серви-

ровать персональные солонки — крошечные шедевры ювелирного или фарфорового искусства для каждого гостя.

Венцом этого искусства, безусловно, является творение флорентийского гения Бенвенуто Челлини, созданное в 1540—1543 годах для короля Франциска I. Эта солонка из золота, эмали и чёрного дерева, высотой чуть более 26 сантиметров, — единственная ювелирная работа мастера, чья атрибуция бесспорна. Сложная аллегорическая композиция, где фигуры Цереры и Нептуна символизируют земное и морское царства, представляет собой не просто сосуд, а блистательную скульптуру.



Солонка

Королевская фарфоровая мануфактура. г. Мейсен, Германия. 1760-е гг. Фарфор; скульптура, рельеф, роспись надглазурная полихромная ручная, позолота

Поступила в собрание Нижегородского музея-заповедника в 1923 году из Шереметевского замка в селе Юрино Васильевского уезда Нижегородской губернии

Сегодня мы непринужденно берём соль из скромной стеклянной или керамической посуды, едва ли задумываясь о том, что некогда солонка была не только необходимым атрибутом, но и предметом философских бесед, и объектом страстного коллекционирования. Впрочем, она продолжает оставаться таковой для истинных ценителей, которые разыскивают эти миниатюрные капсулы времени, хранящие в себе эстетический код ушедших эпох.

И подобно тому, как сама солонка может многое поведать о вкусе и статусе хозяев, так и манеру, которой ею пользуются за столом, можно считать жестом, говорящим о воспитанности.

Существует два обычая пользования солонкой, которые ничего общего не имеют с культурой застолья. Первый — опускать свой кусочек еды в общую солонку. Второй — брать щепотку соли пальцами. Оба жеста разрушают как гигиенические, так и эстетические нормы совместной трапезы.

Солонки, как и многое в мире сервировки, имеют свои разновидности, и каждая требует особого подхода.

Если возникает необходимость досолить уже поданное блюдо за столом, соль следует добавлять не повсеместно, а локально: в верхний правый угол порции или, что считается ещё более корректным, в её центр, откуда её будет удобно распределить вилкой.

Из открытой солонки соль принято брать исключительно предназначенной для этого ложечкой или, в крайнем случае, кончиком своего чистого ножа. Её насыпают в центр или правый верхний угол персональной тарелки, после чего отрезанный на один прием кусочек еды лишь слегка прикасается к соли.

Соль из закрытой солонки с отверстиями также рекомендуют насыпать небольшой порцией в центр или в правую верхнюю часть индивидуальной тарелки.

Солонка-мельница позволяет лишь распылять соль, поэтому иного выбора не остаётся, кроме как бережно посыпать блюдо.

Законы тарелки: пространство, иерархия и движение

Невозможно обойти вниманием тему, которую называют «законы тарелки». Тарелка — целый микромир со своими правилами, внутренней иерархией и логикой движения. Каждый её сантиметр имеет своё строгое предназначение, что превращает процесс трапезы в осознанный и эстетичный ритуал.

Возьмем, к примеру, соус. Он считается важным дополнением к основному блюду, но не его частью. Поэтому соус принято располагать в правой части тарелки, не допуская его смешивания с основными ингредиентами. Это позволяет сохранить целостность вкуса и презентации блюда.

Совершенно иное назначение у левой стороны тарелки. Туда принято аккуратно складывать всё несъедобное: мелкие косточки, хрящики, стебли зелени или декоративные элементы, если для них не предусмотрена отдельная посуда. Важно помнить, что для этих целей используется именно внутренняя часть, её левый угол. Бортик (ободок) тарелки остаётся неприкосновенной территорией, своего рода «суверенным государством» в этом маленьком мире. На него не принято ничего класть, капать или опирать приборы. Соблюдение этих негласных границ — признак тонкого понимания этикета и уважения как к труду повара, так и к общему эстетическому замыслу сервировки.

И даже такая, казалось бы, малая деталь, как обращение с солонкой, служит напоминанием о главном: за столом нет мелочей. Каждый предмет, будь то скромный сосуд для соли или целый арсенал столовых приборов, участвует в создании гармонии. И если знание правил обращения с первым говорит о тонком воспитании, то понимание логики расположения второго — о глубоком уважении хозяев к комфорту и внутреннему спокойствию гостя. После того как освоен язык специй, настало время обратиться к самой сервировке,

к её несущей конструкции: к продуманному порядку, который превращает коллекцию приборов в понятную инструкцию к застолью.

Столовые приборы: логика и порядок

Столовые приборы, безусловно, должны сиять безупречной чистотой. Но не менее важна и логика их расположения, которая превращает сервировку не только в элегантную, но и очевидную карту предстоящей трапезы. Известный английский дворецкий Артур Инч описывал этот порядок так: *«приборы для первых блюд располагаются с внешней стороны, а для каждого последующего — ближе к тарелке. Таким образом, гость, двигаясь от края к центру, интуитивно следует за сменой блюд».*

В современной европейской сервировке закрепилось простое правило: вилки всегда слева, ножи и ложки — справа. Предполагается, что с каждой новой переменной блюд использованные приборы будут унесены, а гость будет брать следующие: от внешнего края куверта к внутреннему, не пропуская ни одного звена в этой чёткой последовательности. Все приборы выстраиваются на одной линии, на некотором расстоянии друг от друга, не слишком близко к краю стола.

Сама суть этого порядка кроется в принципе разумной необходимости. На столе накрывают только ту посуду, приборы и бокалы, которыми гости будут пользоваться в этот вечер. Если суп не входит в меню, то и ложка для него на столе будет отсутствовать. Эта кажущаяся строгость на самом де-

ле есть высшая форма заботы о госте. Она освобождает его от сомнений и позволяет целиком отдаться удовольствию от общения и вкуса.

Ножи, вилки и ложки: наследие в серебре

История главных инструментов трапезы: ножей, вилок и ложек неразрывно связана с понятием статуса и наследия, ибо драгоценные металлы во все времена были зримым воплощением благосостояния. Семейное столовое серебро служило не просто утварью, а свидетельством изысканного образа жизни, бережно хранимым и демонстрируемым по особым случаям.

В прежние времена такое серебро было предметом особой гордости и заботы. Его хранили в специальных кладовых, а часто в массивных деревянных сундуках, стянутых железными обручами и снабжённых надёжными запорами. Эти сундуки, наполненные сервизами, изготовленными по индивидуальному заказу для полного единства стиля, защищали своё содержимое от потускнения и воровства. Их внушительный вид и вес символизировали неприкосновенность семейной ценности, которую при необходимости можно было перевезти из одной резиденции в другую.

И сегодня, в мире меняющихся тенденций, именно столовое серебро сохраняет свою вневременную ценность. Из всей парадной посуды именно оно, с благородной патиной

времени, чаще всего становится самым осязаемым и душевным наследством, передаваемым из поколения в поколение.

Когда говорят о столовом серебре, обычно подразумевают не чистый металл, а серебряный сплав определённой пробы. Классической является проба 925, что означает содержание 92.5% чистого серебра. Остальные 7.5%, как правило, это — медь или иной металл, добавленные для прочности, поскольку чистое серебро слишком мягко для практического ежедневного использования. Именно этот сплав дарит предметам и благородный блеск, и необходимую для долгой службы твёрдость, превращая их в подлинные реликвии домашнего очага.

Посеребренные приборы

Рядом с благородным фамильным серебром в искусстве сервировки достойное место занимают и посеребренные приборы. Их очарование — в тонкой иллюзии, позволяющей достичь эстетического эффекта с приятной экономией. Поверхность этих изделий, выполненных из прочного сплава никеля, меди и цинка, покрыта тончайшим слоем настоящего серебра, нанесённым методом гальваники.

Этот процесс подобен алхимическому таинству: предмет, предназначенный для покрытия, погружают в особый электролит и, пропуская через раствор электрический ток, заставляют ионы серебра с другого электрода (чистого серебряного бруска) неспешно и равномерно оседать на его по-

верхности. Итоговое качество, глубина блеска и долговечность этого покрытия зависят от двух вещей: количества осаждённого драгоценного металла и состава самого электролита. Именно поэтому, выбирая такие приборы, стоит обращать внимание не только на их внешний вид, но и на репутацию фирмы-изготовителя, чьё имя служит своеобразной гарантией.

При должном качестве исполнения посеребрённые приборы ни в чём не уступают в парадности своим цельнометаллическим собратьям. Они, даря столу тот же сдержанный, благородный блеск, столь же уместны на официальных обедах. Их практичность заключается в том, что они сочетают в себе износостойкость недорогого сплава-основы с безупречной эстетикой серебра, предлагая мудрый компромисс между красотой, долговечностью и здравым смыслом.

Другие виды «столового серебра» и правила сервировки приборов

На торжественных приёмах гости пользуются знакомыми всем ложками, вилками и ножами. Однако те приборы, что выкладывают для особых случаев, в обиходе часто называют «столовым серебром», хотя материалом для них может служить не только благородный металл, но и мельхиор, или даже качественная нержавеющая сталь с особым покрытием. Эта традиция наименования сохраняется как дань уважения к церемониалу. Независимо от состава сплава, такие приборы требуют внимательного ухода — их чистят до мягкого, сдержанного блеска перед каждым приёмом, ведь их вид задаёт тон всему столу.

Современные высококачественные аналоги из хромированной стали, безусловно, практичнее и не столь прихотливы, но их эстетика и восприятие иные: они не несут в себе того тёплого, почти семейного сияния, которое отличает «парадные» приборы.

Изделия из любого подходящего металла: серебра установленной пробы, посеребренные или выполненные из нержавеющей стали принято называть столовыми приборами (в английской традиции — «ножевые изделия»).

Никогда не выкладывают все приборы разом: их количество строго зависит от меню. С каждой стороны тарелки ни-

когда не располагают более трёх приборов одновременно. Если обед включает много перемен, приборы добавляют по мере необходимости, что сохраняет стол свободным от лишних деталей.

Отдельно стоит сказать о десертных приборах. Их комплект, как правило, состоит из трёх предметов: ножа, вилки и ложки. При общей сервировке они занимают особое положение — не по бокам, а в верхней части куверта, над тарелкой, параллельно краю стола. Раскладывают их в порядке использования, от края к центру куверта: нож (ручкой вправо), вилка (ручкой влево), ложка (ручкой вправо). Десертные приборы могут быть сервированы изначально или поданы непосредственно перед сладким, а их состав может меняться в зависимости от десертных блюд. Иногда достаточно лишь ложки, а иногда требуется весь набор. На официальных обедах их часто вносят одновременно с чашей для омывания пальцев, что знаменует начало завершающей, сладкой части трапезы.

При сервировке важно, чтобы ни один прибор не оказался скрыт под бортиком тарелки. Все они должны быть хорошо видны и легко доступны. Гость не должен испытывать ни малейшего затруднения в их поиске.

Помимо личных приборов, существует особая категория сервировочных (или раздаточных) приборов — более крупных и предназначенных исключительно для раскладки блюд на персональные тарелки. В домашней практике использует-

ся лишь небольшая часть таких изделий, но их присутствие говорит о внимании хозяев к деталям и желании обеспечить гостям максимальный комфорт. Раздаточные приборы помогают сохранить целостность передаваемых с общего блюда кусков.

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.