

ПОСУДЫ
МНОГО НЕ БЫВАЕТ

Широким жестом я была приглашена в дом, где царит так называемая Культура Стола. У хозяйки этот стол буквально ломится под тяжестью не столько яств, сколько посуды, а особенно столовых приборов. Топчусь, глаза и онемев от восторга, внимаю рассказу о том, как Аннета с двенадцати лет занимается поисками «сокровищ» на блошиных рынках в Вене и её пригородах. Узнаю, что с годами сфера поисков значительно расширилась – Германия и Франция, Великобритания и Скандинавия, страны Азии и Ближнего Востока. Моя новая знакомая не просто собиратель-энтузиаст антиквариата, она автор книг по истории посуды и сервировки стола, организатор семинаров и выставок своей коллекции как столовых достопримечательностей. В ответ на мой любопытновосхищённый взгляд получаю обыденный ответ: «Всю коллекцию приходится хранить на специальных стеллажах не только в кухне-столовой, но и в переоборудованном под кунсткамеру (кабинет редкостей – К.К.) подвале». Вот это размах!

Человек с добрым чувством юмора, Аннета в шутку называет себя «столовой культуристкой» и ценит в своей коллекции не тривиальные ложки-вилки-ножи, а забавные и курьёзные штучки «с изюминкой», например, щипчики для спаржи или пинцет для удаления косточек из рыбы. Наравне с ними – скребок для чистки цитрусовых или миниатюрный ледоруб, т.е. молоточек для колки льда к напиткам. Занятно выглядит вилка-шило для поддевания картофеля, у неё средний зубец намного длиннее боковых. Изящная вилка для сардин щеголяет своими пятью зубцами, когда как для сосисок – всего лишь двухзубчатая. Но самым восхитительным является столовый прибор для бородато-усатых господ. Да, есть и такой! Он устроен замысловато, чтобы едок не замочил и не запачкал своих тщательно ухоженных атрибутов лица. Образно описать сам прибор не берусь – это надо видеть!

ФОРМА И НАЗНАЧЕНИЕ

«Давай прогуляемся по эпохам!» – предложила мне Аннета. «Давай!» – охотно откликнулась я, – надеюсь, не заблудимся». Как выяснилось в процессе этой «прогулки», Аннетина коллекция начинается со стиля «барокко» (1750), затем согласно хронологической последовательности идут «ампир» (1800), «бидермайер» (1850), «югендстиль», он же – «модерн» (1900) и самый молодой «арт-деко» (1930).

Ложка, вилка и нож – незаменимые атрибуты в ритуале еды. Но исторически они не одновременно попали на стол в качестве приборов.

Нож в руках наших предков был многофункциональным предметом. Прежде всего – боевым и охотничьим оружием, затем – помощником на кухне и в последнюю очередь столовым прибором за трапезой. Пища попросту втаптывалась руками, а уже при помощи ножа разделялась, накалывалась на острый и отправлялась в рот.

Серебро Аннеты

В КАНУН МЕЖДУНАРОДНОГО ЖЕНСКОГО ДНЯ
8 МАРТА САМОЕ ВРЕМЯ РАССКАЗАТЬ
О НЕОБЫЧНЫХ УВЛЕЧЕНИЯХ МИЛЫХ ДАМ

Будучи по делам в Вене, мне довелось увидеть уникальную частную коллекцию. Отгадайте – чего? Нет, не этикеток со спичечных коробков и не почтовых марок, не фарфоровых слоников на комодике и даже не пивных кружек. Всё до банальности просто: моя новая знакомая, искусствовед Аннета Арнс, взяла меня «под белы ручки» и увлекла прямехонько в свою страсть – в коллекционирование столового серебра.



У первых ножей клинок затачивался с обеих сторон. Нужна была определённая ловкость в пользовании им, чтобы не пораниться. И ножи не хранились, как сегодня, в ящиках стола – их носили в специальных ножнах, на ремне или на поясе.

Ложка – это ладошка – маленькая округлая ёмкость, да ещё и на удобном черенке. Знай себе черпай да в рот отправляй. Вот уж поистине: всё гениальное просто!

ПЕРВОНАЧАЛЬНО ЛОЖКАМИ СЛУЖИЛИ нашим пращурам створки речных и морских мидий или иных моллюсков. Ложка сопутствовала и сопутствует человеку на протяжении всей жизни.

В христианской традиции, например, на крестины ребёнку дарят ложечку. А фольклор разных народов ярко и образно отражает, как полноразмерной ложкой черпаются и горе, и счастье. Уход из жизни в австрийско-немецком лексиконе звучит не иначе как «отбросить ложку» – это означает, что пища усопшему более не нужна (и уж совсем не циничное «отбросить копыта... сандалии... кегли»).

Вилка. Ох, уж эта вилка! Думаю, из вышесказанного вполне понятно, что её отсутствие при любой трапезе не особо замечалось нашими предками. Этот прибор «заставил себя ждать», появившись на столе лишь к концу XVII века. Но тут не обошлось без казусов. Если использование ножа и ложки к тому времени было уже делом обыденным, то вилка у благочестивых граждан вызвала испуг и отторжение, именовалась не иначе как «чёртова штуковина». А всё потому, что изготавливались первые вилки с двумя зубцами, по расхожему мнению – двурогие, а значит дьявольские и неугодные богу.

Пионерами или первопроходцами в освоении вилки стали аристократы-сладкоежки. Им куда как удобнее было накалывать мягкое и липкое пралине (конфеты) на вилку, нежели марать пальцы и затем их облизывать.

А ЧТО ЖЕ ЕЩЁ?

А дальше пошло-поехало. Каких только столовых приборов не появилось за аристократическим столом! – ножи для вкушения рыбы и устриц, для намазывания сливочного масла и нарезания сыра, подставки-скамеечки для этих ножей; кофейные и чайные ложки, а также для джема, икры и специй, ложки салатные и десертные; лопатки для торта, сито для заварки чая и тому подобные ухищрения (уф-ф, перечислять утомилась) – всё разнообразие столовых приборов даже представить себе трудно. К слову сказать, в XIX столетии в среде аристократов настоящим шиком считалось иметь и брать с собой в путешествия несессер (футляр) со стандартным набором складных столовых приборов – ложка, вилка, нож. Это были настоящие произведения искусства, выполненные из серебра, с рукоятками из слоновой кости или перламутра. В придачу – обязательная белоснежная салфетка с вышитыми на ней фамильными инициалами или даже гербом.

Как же разобраться простому смертному в этом многообразии приспособлений для поглощения пищи, придуманных и накопленных цивилизацией на протяжении столетий? Для затруднительных случаев, связанных с назначением того или иного прибора, есть в коллекции Аннеты довольно увесистый каталог, кстати, тоже раритетный экземпляр – к нему она и обращается за консультацией как к самому знающему советчику.

ЧИСЛЕННОСТЬ
ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Вы никогда не задавались вопросом: почему праздничный стол принято накрывать на 12 персон? Ответ на него связан с библейским повествованием – это Тайная вечеря Иисуса Христа с его двенадцатью учениками-апостолами. Сей древней традиции придерживаются в Германии и Австрии. Относительно молодым правилом считается чётное число гостей, а именно 6 – ровно половина от дюжины. В Италии же, где фамильные кланы любят собираться за обеденным столом, из-за многочисленности домохозяев, дозволено накрывать на 18 персон. И отсюда тоже ровно половина – 9. А вот у японцев счастливое число 5 – такво и количество едоков за столом.

Что ж, этикет – этикетом... Хотя... В продолжении разговора Аннета лукаво признаётся, что нет правил без исключения.

СО СВОИМИ ГОСТЯМИ ОНА ЛЮБИТ ПОШУТИТЬ, часто накрывая стол незнакомыми европейцу приборами, устроив таким образом своеобразную головоломку – гости должны самостоятельно решить назначение того или иного столового прибора.

Атмосфера изысканности и аристократичности за столом от этого не страдает, лишь добавляет веселья и праздника.

ТОВАР – ДЕНЬГИ – ТОВАР

Не переставая удивляться и восхищаться увиденным, я не смогла удержаться от каламбура в адрес хозяйки дома: «Бессеребренником тебя, однако, не назовёшь». Ан-

нета принимает шутку, согласно кивая в ответ. Оказывается, по второй профессии она – дипломированный экономист, и коллекционирование столового серебра, по её мнению, – хорошее вложение финансовых средств. «Одни инвестируют в покупку недвижимости и даже островов, другие приобретают олд-таймеры (раритетные автомобили), третьи тратят деньги на путешествия, ну а я покупаю столовое серебро... Хотя, признаюсь откровенно: охотно дарю друзьям и продаю совсем дешёво некоторые экспонаты. Но вряд ли расстанусь при жизни со своими любимыми курьёзными штучками».

НЕ МОЙ ДО ДЫР!

Понятно, что столовое серебро, как всякая ценность, требует ухода. Аннета пытается убедить меня, что это совсем не трудно. Я же – не большая любительница мыть посуду, а потому отношусь к такому утверждению скептически, памятуя, что в дорогих ресторанах блестящие и ухоженные столовые приборы на совести специального служащего. Чистить ложки, вилки и ножи, а также соусницы, сахарницы, кофейники и прочую серебряную утварь – его почётная профессия. Но движимая природным женским любопытством, терпеливо выслушиваю Аннетины советы (она заботится и воркует о своих экспонатах, как об одушевлённых):

* мыть столовое серебро в тёплой мыльной воде;

* ни в коем случае не терзать приборы посудомоечной машиной;

* не унижать и не травмировать их химическими средствами и жёсткими губками или щетинистыми ёршиками;

* следить, чтобы при мытье приборы не трелись и не царапались один об другой;

* после мытья заботливо протереть их насухо мягкой тканью;

* тёмный налёт с приборов можно удалить с помощью соды, растворив её в воде (50 г/л).

«Вуаля!» – вот так! – как говорят французы. Даже неискушённой хозяйке процедура под силу. Дополнительная рекомендация: хранить столовое серебро нужно непременно отдельно от остальной посуды, в специальных футлярах (отсутствие последних можно заменить тканью, бумагой или коробкой) и в прохладном месте – как ни крути, а это всё же – ценность.

ПРОШУ К СТОЛУ!

Как приятно услышать это приглашение. Ну вот, приборы начищены до положенного им блеска, стол накрыт жаккардовой или льняной скатертью, фарфоровая посуда и хрустальные бокалы из минувших эпох сервированы по этикету (или без оно) – гости в приятном ожидании не только еды, но и застольной беседы. Аннета подводит итог моему экскурсу в её сокровищницу: «Столовые приборы на то и столовые, чтобы служить нам за столом, а не быть припрятанными от посторонних глаз. Эти прекрасные вещи созданы для нас, а не мы для вещей. Надо лишь уметь пользоваться ими во благо и удовольствие. Живите красиво!»

Ксения Клюкина
Фото автора
и из открытых источников