

## ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Ένα καλοστρωμένο και καλαίσθητο τραπέζι προδιαθέτει όχι μόνο τους ανθρώπους αλλά και την ίδια την όρεξη. Ένα βάζο με δροσερά πολύχρωμα λουλούδια, ένα καθαρό και καλοσιδρωμένο τραπεζομάνδηλο και γνώσεις μαγειρικής, μαζί με γούστο, είναι ό,τι χρειάζεται το τραπέζι μας, για να φαίνεται και να είναι περιποιημένο. Αυτό, άλλωστε, διαλαλεί και τις οικοκυρικές αρετές μας.

Το τραπέζι της τραπεζαρίας μπορεί να είναι τετράγωνο, όβάλ ή στρογγυλό (ροτόντα), οποιοδήποτε όμως κι' αν είναι το σχήμα του, οι καρέκλες τοποθετούνται γύρω - γύρω και στρώνεται επάνω το τραπεζομάνδηλο που πρέπει απαραίτητα να είναι αρκετά μεγάλο, ώστε να περισσεύει υπό τα πλάγια 30 εκ. τουλάχιστο. Εκτός, εάν αντί για τραπεζομάνδηλο χρησιμοποιούμε άτομικά πετσετάκια, τα λεγόμενα «οέτ» όποτε τοποθετούμε από ένα στον καθένα συνδαιτυμόνα, κι ένα μεγαλύτερο στη μέση. Αν το τραπεζομάνδηλο είναι χρωματιστό, πρέπει να προσέξωμε να έναρμονίζεται με το χρώμα του σερβίτσιου.

Η απόσταση του ενός συνδαιτυμόνα από του άλλου κανονίζεται ανάλογα με το μέγεθος του τραπεζιού και με τον αριθμό των καλεσμένων. Πάντως στην κεφαλή του τραπεζιού κάθεται πάντα η οικοδέσποινα. Στα δεξιά της, είναι η έπισημότερη θέση για κυρία ή δεσποινίδα.

Αφού κανονισθούν οι θέσεις από πριν, ώστε να μη γίνει καμιά σύγχυσι και άταξια την ώρα του φαγητού, ετοιμάζεται και το τραπέζι.

Κάθε πρόσωπο πρέπει να έχει μπροστά του δύο πιάτα, ένα μεγάλο κι' ένα μικρό - γι' όρεκτικά το ένα και για το κυρίως φαγητό το άλλο - αν πρόκειται για μεσημεριανό γεύμα, ένα μεγάλο κι' ένα της σούπας αν πρόκειται για δείπνο.

Στην δεξιά μεριά μπαίνει το μαχαίρι με την κοφτερή μεριά προς το πιάτο και το κουτάλι, αν χρειάζεται, με το κοίλο προς τα έξω, δηλ. όπως είναι. Στην αριστερή μεριά τοποθετούνται ένα ή δύο πηρούνια. "Αν το δεύτερο πιάτο είναι της σούπας, δεύτερο πηρούνι δεν χρειάζεται." Αν όμως είναι μικρό φαγητού, σαλάτας όπως λέμε, τότε χρειάζεται και το δεύτερο πηρούνι που πρέπει να είναι μικρότερο.

Μπροστά από τα πιάτα του κάθε συνδαιτυμόνα βάζουμε τέσσερα, τρία ή δυό ποτήρια. "Αν είναι τρία τα τοποθετούμε τριγωνικά, αν είναι περισσότερα ή λιγώτερα σε ίσια γραμμή. Ο αριθμός των ποτηριών εξαρτάται βέβαια από τα είδη των κρασιών που θα προσ-

φέρωμε. Συνήθως είναι ένα για σαμπάνια, ένα για νερό και δυο για κρασιά. Αυτή όμως ή διάταξις δεν είναι και υποχρεωτική, συνηθίζεται μάλιστα τώρα ένας άλλος τρόπος : στη δεξιά επάνω μεριά και ακριβώς εκεί που τελειώνει ή άκρη του μαχαιριού, βάζομε το ποτήρι του νερού και δίπλα του, προς τὰ δεξιά, του κρασιού και παραλείπονται όλα τὰ άλλα.

“Όπως είπαμε και παραπάνω στο δείπνο συνηθίζεται να προσφέρωμε σουπα. Στην περίπτωση αυτή, ή σουπιέρα δεν εμφανίζεται ποτέ στο τραπέζι, απλούστατα οί σουπες βρίσκονται σερβιρισμένες στα πιάτα και είναι τοποθετημένες στο τραπέζι, πριν περάσουν οί καλεσμένοι στην τραπεζαρία.

“Όταν πρόκειται να σερβιρισθεϊ ψάρι, υπάρχει ειδικό μαχαιροπήρουνο που βοηθάει τον άνθρωπο που ξέρει να φάει να τὸ «ξεκοκκαλίσει» εύγενικά. Η χρωματιστή εικόνα μας σὰς δείχνει ένα τραπέζι έτοιμο για σερβίρισμα ψαριού.

Πολλές συνήθειες άλλαξαν και πολλές συζητήσεις έγιναν γύρω από την πετσέτα του φαγητού. Στις μέρες μας έχει σχεδόν καταργηθεϊ ή αντικατασταθεϊ από τις κομψότατα και καλλιτεχνικά τυπωμένες χάρτινες. Καλό είναι όμως σ' ένα επίσημο γεύμα να υπάρχουν. Τις διπλώνομε απλά και βάζοντας μέσα μιὰ ή δυο ψιλές φέτες ψωμιού - αυτές που αναλογούν στον κάθε καλεσμένο - τις τοποθετούμε όριστερά από τὰ πιάτα. “Αν θέλωμε, μπρός από την θέσι του κάθε συνδαιτυμόνα σε μιὰ καρτελίτσα ζωγραφισμένη στην άκρη ή μ' ένα λουλούδι καρφίτσωμένο στην γωνιά, γράφομε τ' όνομά του και στην πίσω μεριά τὸ μενού. “Αν πρόκειται να προσφέρωμε πολλά φαγητά κι όχι μόνο ενός είδους, τότε είμαστε αναγκασμένοι ν' αλλάξωμε πιάτα και μαχαιροπήρουνα. Τὸ ίδιο γίνεται κι όταν έρθει ή ώρα του τυριού και του φρούτου. Μονάχα που πριν τὸ φρούτο πρέπει να μαζευτούν οί άλατιέρες και ό,τι άλλο δεν χρειάζεται πιά στο τραπέζι.

Για τὸ σερβίτσιο που θα βάλωμε στο τραπέζι μας μπορούμε να πούμε πολλά. Σήμερα συνηθίζονται τὰ πολυτελή πιατικά και κρύσταλλα στα επίσημα γεύματα και τὰ χρωματιστά πηλίνα για καθημερινά, αλλά σ' αυτό τὸ ζήτημα όπως και σε πολλά άλλα, μᾶς κατευθύνουν τὰ οικονομικά μέσα μας.

Μπορούν να μᾶς λείψουν τὰ ακριβά και καλλιτεχνικά πράγματα. Αφοῦ τὸ συμπληρωμένο σερβίτσιο φαγητού αποτελείται από πολλά σκεύη, είναι και πολυέξοδο. “Όλα αυτά όμως μπορεί να είναι απλά και φτηνά πράγματα που τίποτα δεν τὰ έμποδίζει να είναι συγχρόνως και χαριτωμένα.

Πάντως άπαραίτητη πολυτέλεια και προσιτά σ' όλους είναι :

1) ή άσπιλη λευκότητα του τραπεζομάντηλου που μπορεί να είναι και άκέντητο, προκειμένου να είναι κακόγουστα πολυφορτωμένο με μεγάλα σχέδια ή λουλούδια, ή άμεμπτη καθαριότητα των ποτηριών όπως και τὸ γυάλισμα στα μαχαιροπήρουνα.

2) ή σωστή διάταξι των φαγητών, όσο απλών κι αν είναι και,

3) ή συμμετρική τοποθέτησις του κάθε σερβίτσιου.

Γιὰ νὰ πᾶνε ὁμως ὄλα καλὰ ἀνάγκη νὰ μᾶς βοηθήσει καὶ τὸ μέγεθος τοῦ τραπεζιοῦ ποὺ πρέπει νὰ εἶναι ἀρκετὰ ἄνετο, γιὰ νὰ μπορέσουμε ν' ἀτλώσωμε σὲ ὁμορφὴ ὄψι, χωρὶς στρίμωγμα καὶ σύγχυσι : τὰ ποτήρια, τὰ πιάτα καὶ τὰ μαχαιροπήρουνα.

Εἶναι σπάνιο νὰ μὴν μᾶς βρίσκονται λίγα λουλούδια, λίγη πρασινάδα. Μ' αὐτὰ θὰ στολίσωμε καὶ τὸ πιὸ σεμνὸ τραπέζι. Ὅσο ὁμως πιὸ ἐπίσημο εἶναι τὸ γεῦμα ἢ τὸ δεῖπνο, τόσο περισσότερὴ προσοχὴ πρέπει νὰ δώσωμε στὸ στόλισμα. Ἡ δεύτερη εἰκόνα ποὺ παραθέτουμε θὰ σᾶς δώσει μιὰ ἰδέα ἐνὸς στρωμένου τραπεζιοῦ.

Ἐνα βάζο μὲ λίγα μπουμπούκια ἀπὸ μακρόμισχα τριαντάφυλλα καὶ δυὸ κηροπήγια εἶναι ἢ πιὸ ἀπλὴ καὶ συγχρόνως ἢ πιὸ ὁμορφὴ διακόσμησι. Ἄν ἔχετε ἐμπιστοσύνη στὶς καλλιτεχνικὲς σας ἰκανότητες καταπιασθῆτε καὶ μὲ κάτι περισσότερο πρωτότυπο καὶ πολὺπλοκο. Φτιάχτε μιὰ λουλουδένια γιρλάντα ποὺ θὰ τὴν τοποθετήσετε κυκλικὰ ἢ σὲ δυὸ παράλληλες σειρὰς ἢ σκορπίστε ἐδῶ καὶ ἐκεῖ πάνω στὸ τραπεζομάνδηλο λουλούδια.

Καί, γενικά, μὴν ξεχνᾶτε ποτὲ ὅτι στὴν διακόσμησι καὶ στὴν ἐμφάνισι τοῦ τραπεζιοῦ σας, τὰ λουλούδια θὰ δίνουν πάντα ἓνα χαρούμενο καὶ καλαίσθητο τόνο.