



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL, KAŞIK, BIÇAK KULLANIMI

Yemek yeme sırasında kaşık, çatal, bıçak gibi şeylerin kullanılma tarzında da bazı hususlara önem vermek gerekir.

Bu konuda en başta gelen husus çatal, bıçak ve kaşığın avuç içi ile, kavranır gibi kullanılmaması, tutulmamasıdır. Bu tarz kullanış çok kaba bir görünüş verir. Çatalları, bıçakları parmaklarla kullanmak, hareketlerini parmaklarla yürütmek gerekir.

Tabağın içinde kalmış son kısımları iyice alabilmek için çatal, bıçak veya kaşığı elden ele aktararak kullanmak, tabağın dibindeki bir şeyi kazır gibi hareketlerde bulunmak son derece ayıptır.

Kaşığı sağ elle kullanmak gerekir. Çorba ya da komposto içilirken, dondurma yenirken de kaşık sağ elle tutulur. (Solaklar için sol el.) Kaşığı bütünü ile veya çoğunluk kısmı ile ağıza sokmak ayıptır. Daima kaşığın ucu dudağa yaklaştırılır ve içindeki, dişlerin gerisinden ağıza aktarılır. Esasen bütün yemeklerde mümkün olduğu kadar dudakların kullanılmaması, lokmanın çatal veya kaşıkla dişlerin gerisinden ağız içine bırakılması gerekir.

Böylece dudakların yağlanması önlenmiş olur. (Özellikle hanımların dudak boyalarının yemekle karışmaması, rujlarının daha yemeğin başlangıcında tamamen silinmemesi bakımından da bu şekilde yemek uygun olur.)

Kaşıyla yenecekler bittikten sonra kaşık kâse veya tabağın içine çukur kısmı yukarı gelecek şekilde, düz olarak konur. Kaşığı tabağın kena rına dayamak veya masanın üzerine bırakmak yanlıştır. Yalnız dondurma kâsesi bir tabağın içine konularak servis yapılmışsa onun kaşığını tabağın kenarına koymak gerekir; kâsenin içine konulmaz.

Bıçak daima sağ elle kullanılır :

Çatalın da yeri sağ eldir. Tek başına kullanıldığı zaman sağ elde tutulur. Bıçakla kullanılmak gerektiğinde çatal sol ele, bıçak sağ ele alınır. Çatal da, bıçak da uzun süre elde tutulmaz. Bunlar yemeği tabaktan alıp ağıza götürme araçları olduğu için işlerini gördükten hemen sonra tabağın içine, ön tarafa, çapraz, orta yerlerinden birbirini kesecek şekilde konurlar. Lokma ağızda çiğnenirken, bir taraftan da elde bıçak ve çatal konuşulmaz. Ağızda lokma yokken de çatal veya bıçak, ya da ikisi birden elde olduğu halde işaretler yaparak her hangi bir şey anlatılmaz.

Bıçağın tutuluşunda da bazı küçük incelikler vardır. Bıçağı, kalemle yazı yazar gibi dikine tutup tabaktaki bir şeyi kesmek yanlıştır. Ucunu havaya doğru kaldırarak elde tutmak da doğru olmaz.

Kendilerini çok kibar göstermek isteyen bazı kimseler yemek sırasında, bıçak veya çatalı (veya ikisini birden) iki parmak arasında tutarak kullanmak çabasına girerler. Oysaki bu yanlıştır, sofrâ âdabına, kurallarına da aykırıdır. Zira iki parmakla yönetilmeye çalışılan bıçak ve çatal, kullanana büyük güçlük verir. Yemeği kesmek ve çatalı batırmak için gereken güç iki parmakla verilemeyeceği için kesilmek istenen parçanın yanımızdaki veya karşıımızdaki üzerine sıçraması çok muhtemeldir. Böyle bir olayın ise insanı böyle bir davette ne kadar müşkül duruma düşüreceği, nasıl mahcup edeceği ortadadır.

Bu nedenle de bıçak, çatal, kaşık gibi araçların elle nasıl tutulacağını çok iyi bilmek gerekir. Aslında çok basit olan bu iş, bu araçlar, avuca alınmak, ancak avuçla değil, parmakla tutulmak suretiyle yapılmalıdır.

Kullanış sırasında, başparmakla işaret parmağının hâkim olduğu bıçakta öteki parmakların yardımı şarttır, bıçağın ucu da avucun gerisine değil, bükülen parmakların sonuncusuna, yani serçe parmağa dayanmalıdır.

Serçe parmak, avucun hemen kendi yanındaki kısmı ile bıçağı sıkıştırmalıdır.

Et yemeklerinde, börek ve benzeri yiyeceklerde tabaktaki yemeğin hepsini birden küçük lokmalar halinde kesmek ve ondan sonra bıçağı bir tarafa bırakarak lokmaları teker teker yemek yanlıştır. Önümüzdeki parçadan bir lokmalık kısım kesildikten sonra çatalla ağıza götürmek, sonra ikinci bir parçayı kesip yemek ve böylece her parça kesilip yenildikten sonra bir diğer parçayı kesmek ve yemek gerekir.

Sebzelerle pilâv gibi yemeklerde bıçağın kullanılıp kullanılmaması konusunda kesin bir kural yoktur. Bazı çevreler, bıçağın sadece sert cisimleri kesmek için kullanılması gerektiğini, başka şeylerde bıçağa gerek olmadığını öne sürmekte, bazı çevreler ise yemeğin çatala alınmasında yardımcı olarak kullanılmasının gerekliliğini savunmaktadırlar. Ancak, çok önemli resmi yabancı konuklarla ilgili protokol kitaplarında bile bıçağın sadece sert cisimleri kesmekte kullanılmasının doğru olduğu, çatalla bölünmesi mümkün olan köfte gibi yemeklerde bıçak kullanılmasına gerek bulunmadığı belirtilmiştir.

Bu orada, bıçağın, çatalın üzerine yemeği toplamak için kullanılmasını hiç hoş görmeyen çevrelerden söz edilebilir. Örneğin, Fransızlar bu davranışın tamamen karşısındadırlar, Bu usulü uygulayanlara duvara aainı vererek alay etmektedirler. Bu davranışın, sofrâ âdâbınca hoş karşılanmaması bizim ülkemizde de benimsenmiş gibidir.

Davetlerde, yenilen her yemekten sonra tabakla birlikte o tabakta kullanılan çatal, bıçak veya kaşığın değiştirilmesi normaldir. Bu bakımdan yemeğini tamamlayan kimse kullandığı çatal, bıçağı tabağın içine yanyana gelecek şekilde bırakır. Yemeği bitirdikten sonra tGbağı öne doğru itmek veya kaldırıp bir başka tarafa koymak doğru değildir. Servisi yapan kimseleri, tabağa hiç dokunmadan onların tabağı kaldırması için beklemek gerekir.

Ancak bıçakla birlikte tabağa konan çatalın dişlerinin yukarıya gelmesine dikkat edilmelidir.

Yemek sırasında, yemekten sonra da, çatal ve bıçağı ağız kısımları tabağa, sap kısımları da masaya gelecek şekilde köprü kurar gibi bırakmak doğru değildir. Her ikisi de tabağın içine konulmalıdır.

Bir sofrada çatal ve bıçakları ekmekle veya peçete ile silmek doğru değildir. Bazı kimseler alışkanlıkla, sofraya

oturur oturmaz, önlerindeki ekmeğın ıçı ile çatalı sıvazlarlar, bazıları da peçete ile silerler. Bunun gibi hareketler davet sahiplerini rencide eder. Müşkül durumda kaldıklarını hissederler. Onun içindir ki, bu tür hareketler davetlerde asla hoş görülmez. Hattâ lokantalarda bile bu yola gidilmesi ayıplanır. Zira, insanın temizliğini bilerek, seçerek bir lokantaya gitmemesi için hiç bir sebep bulunmadığı düşünülür.