YEMENİN GÖRGÜ KURALLARI

Necip Usta

Yemek esnasında ekmek kırılmak istendiğinde çatal ve bıçak uçları tabağın ön kenar ortasında birleşik, veya hafif açık - içi boş - A (A) harfi gibi tabakta durur. Bu yemek devam ediyor demektir. Bıçak ve çatalı tabağa köprü gibi dayamamalıdır.
Yemeğin bittiğini bildirmek için:
A - Çatalın uçları tabağa dönük olarak çatal solda bıçak sağda olarak tabağın ortasına, konur.
B - Veya çatal solda bıçak sağda çatal bıçak tabağın ortasına yan yana sapları hafif sağa meyilli olarak konur.
İster misafir olan bir sofrada olsun ister ailevi bir sofrada olsun sofrada laubaliliğin yeri yoktur. İngilizlere centilmen kime denir diye sorulduğunda, derler ki : Evinin sofrasında, kralın sofrasında veya mağaradaki sofrada traş, olmuş temiz bir vaziyette sofraya otura-bilen insan hakiki centilmendir, derler. Bu sözler sofraya ne kadar çok hürmet edilmesinin lüzumunu gösterir.
Hazırlanan yemeklerin kalitesi ve hazırlanışı fevkalâde olmakla beraber ikram tarzında aksaklıklar olursa bütün maddi ve manevi gayretler boşa gider veya sıfır olur.
Kaşık ve bıçak daima sağ elle tutulur. Bu kaide hiç bir zaman değişmez (Yalnız makarna yerken kaşık sol elle tutulur.» Bıçak kullanıldığında çatal sol elle tutulur.
Bıçaksız yenecek bir yemekte çatal sağ elle tutulur.
Etli bir yemekte veya çatal ve bıçağın beraber kullanılması icap ettiği bütün yemeklerde peynirlerde tatlılarda çatal sol elle, bıçak sağ elle tutulur.
Kaşık sağ elde baş parmak ile şahadet parmağı arasında bir tüy tutar gibi hafif hareketlerle kullanılır. İcabında orta parmak kaşığa istikamet vermek için yardımcı olur.
Bıçak baş parmak ve orta parmakla tutularak şahadet parmağı bıçağın üstüne konarak hafif bastırıp kesiş gücü fazlalaştırılır.
Yemek anında su içerken, ekmek koparırken veya konuşurken bıçak ve çatal tabağın kenarına çatal sola bıçak sağa ağzı tabağa dönük - içi boş A - (A) harfi gibi tabağın içinde.durur.
Yemek yerken peçetenin hepsini açmayınız. Peçete uzunlamasına üçe katlanmış şekilde kalçanız hizasından dizlerinizin üzerine konur. Masa örtüsünün altına girmemelidir.
Büyükçe bir peçetenin bir ucunu tabağın altına, diğer bir ucunu yeleğin veya gömleğin arasına sıkıştırmak yahutta kravatı korumak için boyuna kadar götürmek yahutta makarna yemek tehlikeli bir madde imiş gibi peçeteyi boynumuz etrafına bağlamak doğru bir hareket değildir.
Servis anında sofrada her şeyin temiz ve kusursuz olması ev sahibinin en büyük arzusudur. Eğer bir aksilik zuhur eder ise sebebini münakaşasını başka bir zamana bırakıp mümkün olduğu kadar çabuk kimsenin görmiyeceği şekilde halledilmelidir.
Eskiden misafir nezaketen ikram edilen yemekten az bir miktar alırdı. Veya normal bir porsiyon yemek alır, çok sevdiği halde bir miktarını tabağında bırakırdı. Günümüzde bu âdetler mevcut değildir.
Herkes yiyebildiği kadar ikram edilen yemekten alır ve yer, hastalık ve allerji halleri haricindeki ev sahibinin ikram ettiği yemekleri hiç sevmeseniz dahi ev hanımına hürmeten az bir miktar olsa dahi alıp yemelisiniz.
Sofrada beğendiğiniz bir yemekten arttığına emin iseniz ikinci defa isteyebilirsiniz ve evin hanımına en büyük iltifatı yapmış olursunuz, yalnız kaldığından emin değilseniz istemeyiniz, çünkü evin hanımını müşkül durumda bırakırsınız. Yemekte çıkacak kılçık veya kemikleri koymak için sofrada bir tabak bulunuyorsa kemikler ve kılçıklar bu tabağa konur, bulunmuyorsa tabağın kenarına konur.
Yemek servis tabağı ile size almanız için tutulduğunda en yakın parçayı alınız sevdiğiniz parçayı aramayınız.
Sofrada verilen küçük forma ekmekler veya dilim ekmekler bıçakla kesilmeyip elle lokma lokma koparılarak yenir. Sofrada bir miktar meyva suyu, maden suyu bulundurmak gerekir.
Ev hanımı sofrada yemeğin bittiğine kanaat getirdikten sonra sofradan ilk olarak kalkar bu kahveyi salonda içeceğiz, salona buyrun demektir. Ve misafirler de sofradan kalkıp sandalyelerini düzelttikten sonra salona geçer ve kahvenin servis edilmesini beklerler, eğer salon yoksa kahve sofrada içilir.
Bir ziyafet sofrasında yenmesi güç yemekler veya sarımsaklı yemeklere yer vermeyiniz. Zira misafirlerinizi rahatsız etmiş olursunuz. Ziyafet listenizi hazırlarken misafirleriniz örf ve adetlerini biliniz.
Davetlerinizde davetlilerinize ne yedirdiğinizi not edip saklayınız, ikinci bir davet yaptığınızda aynı yemekleri yedirmeyiniz.
Kalabalık bir ziyafet sofrasında elle yenen yemeklere yer vermeyiniz. Kuşkonmaz, civciv, bıldırcın v.s. gibi eğer bu yemeklerden birini hazırlamakta ısrar ederseniz bu yemeklerle beraber herkese parmaklarını yıkayabMmesi için birer el tası veriniz. Veya sabunlanmış el bezi veriniz.
Misafir davet ettiğimiz bir sofrada yemek bıçağı ile balık yenmez, mala şeklindeki balık bıçağı ile yenmesi lâzımdır. Sofrada bıçak, çatal veya kaşığınızı düşürürseniz onu yerden alır, temizini istersiniz. Bıçak ve çatal bir tabak üzerine yerleştirilmiş peçete üzerinden sağdan takdim edilir garson veya hizmetçi tarafından sağdan önce çatal sola sonra bıçak sağa konur.
Ağzınıza balık kılçığı kaçarsa, balık kılçığını çatalla çıkarabilirsiniz. Şimdi parmakla da dikkatlice çıkarmayı kabul

ediyorlar. Ekmek elle koparılarak yenirken sandviçler çatal ve bıçakla yenir. Kanepeler elle tutularak veya üzerine kürdan batırılmışsa kürdanla veya kürdan batırılarak yenir. Bu kaide küçük sıcak mezelerde de uygulanır. Misal, sigara böreği, küçük sosis, küçük köfte v.s. gibi.
Tereyağı, bal, reçel gibi şeyler kaplara konmuş olarak takdim edildiğinde kendi tabağınıza yiyeceğiniz kadar alıp lokmalara koparılmış ekmek veya tostun üzerine sürerek yiyiniz, bir dilim ekmeğin üzerine sürüp ısırarak yemeyiniz ve çatal bıçakla kesip yemeyiniz.
Rafadan yumurta daima yumurtalıklarda servis edilir. Ucunu kaşık ile kırıp veya bıçak ile kesilip kırılan kısmın kabukları atıldıktan sonra içi çay kaşığı ile yenir veya küçük yumurta yaşığı ile yenir.
İri sosisler çatal ve bıçak ile derisi soyulduktan sonra yenir.
Balık çatalı ve balık bıçağı ile yenir. Pağurya pensleri emilerek yenir ve ayrıca penslerini kırmak için (kıskaç pens) verilir ve balık çatalı ile de yenir.
A - Kuşkonmaz resmi sofralarda küçük peçetelerle kalın tarafından tutularak dibine dört santim mesafeye kadar yenir.
B - Kuşkonmaz pensi ile tutularak yenir.
C - Sağ el ile tutulup sol eldeki çatalla kaldırılarak yenir. Kısa Garnitürlük kuşkonmazlar çatal bıçakla yenir.
Alafranga haşlanmış enginar her yaprağı birer birer koparılıp Vinigret sosa batırılarak yenir (emilir). Göbeğine gelince, yine sosa batırılarak çatal ve bıçakla yenir. Yukarda saydıklarımda elin dokunacağı her hangi bir yemek verdiğinizde (yemek çatalını önüne, sola parmak yıkama tasını da beraber veriniz, ve her dört kişi için de ortaya bîr kemik tabağı koyunuz.
Yeşil salata çatalla bıçak kullanılmadan yenir. Yalnız dörde veya ikiye bölünmüşse bıçak kullanılabilinir.
Spaghetti cinsi makarnalar:
A - Çatalla yenir.
B - Kaşığın içinde çatala sarılarak yenir.
Pilav:
Çatalla yenir.
Kahve, çay, kakao içildiğinde kaşığı fincanda bırakmayıp tabakta bırakılmasını unutmayınız.
Dilim pastalar, turtalar, tartlar, pasta çatalı ile yenir.
Elma, armut evvela bıçakla dört parçaya taksim edildikten sonra her kısmı çatala batırarak bıçakla soyarak yenir.
Karı koca arasında işbu meyvalar yarı yarıya taksim edilir.
Saplı iseler saplarının da ikiye bölünmesi lâzımdır. (Tabii elinizi kesmeden becerebilirseniz)
Çilek sapı ile ikram edildiğinde elle yenir. Sapsız krem şantiyi ile verildiğinde kaşıkla yenir.
Üzüm, kiraz elle yenir.
Şeftali elle tutularak ikiye yarılır, içindeki çekirdeğini bıçakla çıkardıktan sonra çeyrek şeftaliye çatal batırarak bıçakla derisi soyularak yenir.
Erik, kayısı elle açılıp çekirdeği çıkarıldıktan sonra yarımşar olarak yenir.
Portakal, mandalina kabuğunu bıçakla kestikten sonra elle birçok parçalara taksim edilerek elle yenir.
Muz bıçakla soyularak elle yenir. Çok olgun olduklarında çatal ve bıçakla yenir.
Kavun, karpuz dilim halinde servis edildiğinde çatal bıçakla yenir. Yuvarlak lokma halinde servis edilirse yalnız çatalla yenir.
Ananas dilim halinde servis edilir ve yalnız küçük kaşıkla yenir.
Greypfurut (Grape Fruit) yarıya kesilmiş olarak hazırlanarak kabuğu içinde takdim edilip çay kaşığı ile yenir.
Konsome fincanda servis edilse dahi fincanla yudumlanmayıp kaşıkla içilir. (Niçin mi? Sofraya konsome için kaşık konduğu için)
Makarnalar kaşığın yardımı ile çatala kıvrılarak bıçak kullanmadan yenir veya yalnız çatala sarılarak yenir. İyi bir sofrada kürdanın yeri yoktur.
Sofrada servis edilen bir yemeğin tadına bakmak isteseniz dahi ev hanımının yemeğe başlamasını bekleyiniz.
Ev hanımı çatal bıçak değiştirmiyorsa siz de değiştirmeyin.
Çatal veya bıçağınız noksan konmuşsa veya yere düşerse hizmetçi veya garson, yoksa ev hanımından usulca isteyiniz.
Alafranga kahve veya çay ikram ediliyorsa kaşığı fincanda değil tabakta bırakınız.
Ev hanımı sofradan kalktığı zaman yemek sona ermiş demektir. Peçeteyi toplayıp tabağın yanına yerleştirdikten sonra siz de kalkınız.
Sofrada ev sahibinin sağına oturmuşsanız bilinki sofrada şeref misafiri sizsiniz. Böylelikle evden ayrılacak ilk davetli sizsiniz.
Mahdut miktarda ziyafetlerde ziyafet sona ermeden ev terkedilmez. Kalabalık bir ziyafette ise ingiliz usulü herkesin elini sıkarak ziyafet terkedilmez evin hanımından müsaade isteyip kimseye vedalaşmadan gidebilirsiniz.
Davet edildiğiniz bir yemeğe yemekle ödeşmek niyetinde iseniz çiçek veya (şeker, çikolata) göndermeye hacet yoktur. Ancak nişan,düğün, yaş günü gibi bir ziyafetse evvelden kartınızı iliştirerek (şeker, çikolata) çiçek veya herhangi bir hediye makbule geçer.
Bekâr bir erkek davet edildiği zaman yukarda saydıklarını göndermeye mecburdur. Fakat bekâr bir bayanda bu mecburiyet yoktur. Teşekkür kelimelerini ihtiva eden bir kart gönderebilir.
Davet edildiğiniz bir ziyafetin ertesi günü telefonla ev hanımına ziyafetin çok güzel ve muntazam geçtiğini bildirirseniz çok makbule geçecektir.
Hafta sonu veya bir kaç günlüğüne bir eve misafir gidiyorsanız hediye götürmeyi unutmayınız. (Şeker, çikolata) veya evi süslendirecek bir şey fazla samimi iseniz şahsa mahsus bir hediye götürebilirsiniz.
Unutmayın ki dünyanın en zengin insanı AĞA HAN dahi misafirleri gittikten sonra hediyelere bir göz atardı.
Yemekten sonra, peçeteyi katlayıp tabağın kenarına koyarsanız pansiyondan memnun kaldım tekrar geleceğim demektir. Peçeteyi katlamadan tabağın kenarına yakın bir yerde bırakınız, çünkü kullanılmayacak, yıkanacaktır.
Yemek yerken peçeteniz yere düşerse göze batmayacak bir tarzda eğilip alınız. Yanınızdaki bayanın peçetesi düşerse onu almak size yahut diğer tarafta oturan baya düşer. Son zamanlarda kâğıt peçeteler birçok yerlerde

revaç görmektedir. İyi bir lokantada, misafir olan aile sofralarında kâğıt peçete kullanılmamalıdır. Kâğıt peçeteler şelf servislerde veya pikniklerde pratik olduğu için kullanılır.
Ailevi bir sofrada yemeğe başlamadan afiyet olsun temennisinde bulunabilirsiniz. Fakat yirmi-otuz kişilik veya daha kalabalık bir sofrada böyle bir temennide bulunmak fazla gürültü çıkaracağından doğru olmaz. Sofrada herkes hatta en kültürlüsü dahi hata yapabilir.
Bazı zaman aksilikler birbirini kovalar, yeşil salatada bir böcek, biraz sonra salça kepçesi veya kaşığı masanın üzerine düşer, arkadan bir bardak su devrilir. Böyle bir hal karşısında sinirlenip saçınızı başınızı yolmaya lüzum yoktur. Serin kanlılığınızı muhafaza edip hiç bir şey olmamış gîbi kirli örtüyü değiştirip yeniden devam edersiniz. Bu hareketi becerebilirseniz nazik bir hareket yapmış olursunuz ve herkesin takdirini kazanırsınız.
Sofrada komşunuzun fistanı veya elbisesinin lekelenmesine sebep olursanız maddi olarak tazmin etmeye kalkışmayın, ertesi gün bir çiçek veya bir kitap olarak birlikte bir özür dileme mektubu gönderirseniz en nazik hareketi yapmış olursunuz.

© lezzetler.com tarif no:25408 • adı:YEMENİN GÖRGÜ KURALLARI • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:24