



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

METAL SERVİS TAKIMLARI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Sözünü edeceğimiz aletlerin ne zaman ve nerede ortaya çıktığına dair açık bir bilgiye rastlayabilmek çok zordur. Söylenenler genellikle çift dişli et çatalının bunlar içinde en eskisi olduğudur. Bunun dışındakilerin tümü en azından on beşinci yüzyıl civarında bir tarihte İtalya'da ortaya çıkmış olmalıdır. Rönesans döneminin servis sanatına katkısı büyük olmuştur.

Servis takımlarının evrimi yakın dönemlere kadar devam etmiştir. Mesela bugün çok yaygın olarak kullanılan balık çatalı ve bıçağı, 1789 öncesine dayanan Fransız asillerinin aile takımlarında bulunmaz; çünkü o zamanlar böyle bir servis takımı mevcut değildi. Öte yandan, bu çeşitlilik biraz da işin fantezisi olarak kabul edilmeli. Değişik yiyecekler için farklı servis takımlarının kullanılması servise şüphesiz bir renk katmaktadır. Yapılan işe bir incelik eklenmektedir.

Ama buna rağmen, bazılarının, mesela salata servisi veya makarna servisi için kullanılan takımların bir kolaylık sağladığı da söylenebilir. Bütün bu servislerin çoğuna klasik bir üslubu benimsemiş bir restoranda rastlamanın güçlüğünü de belirtmeden geçmeyelim. Buralarda uygulanan klasik servis stilinde bütün bu işler, yüzyıllardır maşa tabir edilen bir yemek çatalı ve kaşığı ile yapılmaktadır. Buna karşılık daha sıcak ve ev atmosferini yansıtmak isteyen restoranlar bu tür takımları kullanmakta bir sakınca görmemektedir.