

# **A szép asztalterítésről általában**

## **A szép tálalásról és a helyes felszolgálásról**

A legtöbben, akik ezt a címet elolvassák, azt mondják: mit lehet írni ma a telítésről, a felszolgálásról, tálalásról! Ma, amikor a társadalomnak nagyrésze örül, ha van mit ennie. És, a kevesebb számú cselédség miatt, annyi dolga van mindenkinek, hogy terítéssel törődni, felszolgálással foglalkozni, szép tálalásról gondolkozni, igazán felesleges dolog. Akiknek pénzük van, azoknak pedig felterít a szobalány és tálal a szakácsné.

Nincs igazuk. A szép terítés, a csinos tálalás és felszolgálás sokkal jobba, ízletesebbé teszi az egyszerű ebédet is. Az étkezés nagyon fontos az ember életében. Nem mint ingyenkedés, de mint életfenntartó működés. Az emberek életüknek munkáját legnagyobb részét és elsősorban azért végzik, hogy megszervezzék maguknak és hozzátartozóiknak az élet fenntartásához szükséges táplálékot. Aki dolgozik, annak ennie kell. Már most ezt a fontos és nehezen megszerzett táplálékot úgy kell az emberek elé adni, hogy az legjobban megfeleljen feladatának.

A jó táplálék, a szépen tálalt táplálék és a csinosan felterített asztalon felszolgált táplálék sokkal jobban fog ízleni annak, aki eszi, mintha egy nagyon finom ebédet piszkos, rendetlen asztalon, ízléstelenül tálalva tesznek eléje. A mai ideges kornak embere igen sokat bajlódik a gyomrával, az emésztő szerveivel. A gondok, a megpróbáltatások, a kor bizonytalansága igen sok embernek elveszi az étvágyát, pedig a fokozottabb munka, a lelki gyötrelmek annyira megviselik az embereket, hogy testüknek fenntartására éppen nagyon is szükség volna a jó táplálkozásra.

Ezért olyan szükséges, hogy a háziasszony és a házleánya igenis foglalkozzék az asztalterítéssel, a szép tálalással és a kedves felszolgálással. Még azok is, akiknek most is

módjuk van megfelelő személyzetet tartani, még azok is tö-  
tődjenek a háztartásnak ezekkel az ágaival. Minden asztalon  
meglátszik, hogy fizetett kezek díszítették-e, vagy a házi-  
asszony az egyéniségéből adott-e hozzá valamit.

A szép terítésnek egyik fontos kelléke: a legtökéletesebb  
tisztaság. Tisztaság nélkül nem is lehet szépen teríteni. Első  
dolog tehát, hogy a porcellán, az üvegmű ragyogjon a tiszta-  
ságtól. Az asztalneműek legyenek hófehérek, ügyeljünk az  
összehajtásuknál, hogy mindig egyformán hajtsuk össze őket  
s úgy tegyük el pohárszékbe. Így nem lesznek gyűröttek. Mert  
a gyűrött asztalneműnél enni nagyon keserves és nem ízletes  
dolog.

Az abroszt már a vasalásnál is úgy hajtsuk össze, hogy  
megkíméljük a szekrényekbe is behatóló portól, mely igen  
gyakran nyomot hagy az abrosz külső hajtásainál. Ezért az  
abroszt ne a jobb oldalára hajtsuk össze vasalás után, de  
úgy tegyük össze, hogy a baloldala legyen kívül. Ez azért is  
jó, mert így könnyebben tudjuk az abroszt az asztalra is úgy  
felteríteni, hogy nem gyűrődik össze. Az abroszra, az asztal  
közepére tegyünk valami kis himzett vagy keresztöltéssel ki-  
varrt terítőt. Ez kedvessé és vidámmá teszi az asztalt. A tá-  
nyérokat helyezzük el úgy, hogy az egyes terítékek egyforma  
távolságban legyenek egymástól. A terítéktől balra helyezzük  
a szalvétát egyszerűen összehajtva. A szalvétának cífrán, dí-  
szesen való összehajtása nem izléses és nem is egészséges do-  
log. Az ember arra gondol, mennyire összefogdosta az illető  
ezt a szalvétát, míg ezt a remeket előállította. Ha pedig  
vendéglőben vagy olyan helyen látjuk ezt, ahol az alkalma-  
zottak teszik ezt, ott még azt sem tudjuk, tiszta kézzel csi-  
nálták-e vagy nem beteg embernek a keze hajtogatta-e össze  
azt a szalvétát?

Az evőeszközöket a jobb oldalra helyezzük egyforma  
sorrendben; először a kés, aztán a villa, s végül a leveses-  
kanál. A kis kanalat, esetleg a kis kést a tányér elébe tehet-  
jük. Nincs csúnyább, mint a tányér mellé csomóba elhelyezett  
evőeszköz. Az ember látja, hogy az illető kéz, valószínűleg a  
házikisasszony keze sietve és valószínűleg durcásan egy kéz-  
zel kiszedte az evőeszköztartóból az egy-egy terítékbe tar-

tozó evőeszközöket s aztán odacsapta a tányér mellé. Hadd feküdjenek ott, amint nekik tetszik.

A poharakat is rendszeren tegyük az asztalra; legjobb mindenkinek a jobb oldalára tenni a poharat, vagy a poharakat. Edényen, poháron ne lehessen látni a tértőnek az ujjlenyomatait, mert ez nem fokozza az illetőnek, aki mellé ül, az étvágyát.

Minden, ami az asztalra kerül, alapos törülgetésnek legyen kitéve. Igen kellemetlen érzés, ha az ember az evőeszközt, a sótartót megfogja és az ragad, nem tökéletesen sima.

A kenyérkosárban csinos és mindig tiszta terítőcske legyen. Ne vágjunk nagy darab kenyereket, mert az nem ízléses és ha valaki kevesebb kenyeret eszik, nem tud mit csinálni a megmaradt kenyérrel, az már kárba vész, senki sem eszi meg. Pedig a mai világban arra kell gondolnia mindenkinek, hogy semmi se menjen kárba, mert van sok ember, akinek ennyi kenyere sincs egy napra.

Mindig gondoskodjék a ház leánya, hogy legyen egy pár szál virág az asztalon, mely mutassa, hogy azokat, akiket ehhez az asztalhoz vártak, azokat mind szeretettel és gondos figyelemmel várták.

A sok kirándulásból mindig lehet hozni egy pár szál virágot, mely csinos asztaldíszül szolgálhat, összel a szépen sárguló lombok is szépen hatnak, télen egy fenyőág, néhány piros bogyóval, vagy néhány szalmavirág hetekig eltartó virágdísz ad. Kis vázára köthetünk színes szalagot, mely olyan színű lehet, mint a terítő az asztalközépen, vagy amilyen színű az étkezőkészlet. A színhatások kiváltása kedves foglalkozása lehet a háziasszonynak, vagy a ház leányának. Ez sohasem lesz munka, de mindig kellemes szórakozás. S a mai világban sohasem lehet tudni, hogy mikor válik hasznára valakinek ennek a munkának tudása.

Ott, ahol pedig minden megvan, ami egy szép asztalterítéshez szükséges, ott nem jön számításba a pénz, ott valószínű művészetté válhatik ez a munka. S ezt a munkát sohasem adja át a háziasszony a személyzetnek. A vendégei szívesebben ülnek az asztalhoz, ha a terítésben is ráismernek a háziasszony egyéniségére és művészi ízlésére.

A tálalás is fontos az egészségre, azt az orvosok is mondják, mentől szebben van feltálalva valami, annál jobban esik az embernek. De legyen akár egyszerű, akár gazdag az asztal, a tálalás legyen mindig ízléses, de sohase túlzott. Az úgy feltálalt étel, melyről nem tudja az illető, aki vesz belőle, hogy mit fog enni. Ha pedig tudja, akkor nem tud rátalálni a díszről, a cifraságoktól. Itt megint az jut az ember eszébe, mennyi kéz nyúl ehhez az ételhez, míg ez idekerül. S ez a gondolat igazán nem fokozza az étvágyat.

Ott, ahol az anyagiak nincsenek olyan bőségben, ott is fontos az ízletes és ízléses tálalás, sőt talán még fontosabb. Mert az ízléses tálalás fokozza az étvágyát még a kimerült és ideges férjnek, atyának is s így több erőt kap majd a további küzdelemre a családjáért.

Gondolja meg a háziasszony, hogy nem olyan nagy dolog még egy körítést csinálni a hús mellé, melytől az ízletesebb lesz, csinosabban fogja feltálalhatni s ha nagyon kell számolnia a garasokkal, akkor kevesebb húst számít egy adagra s a két-féle körítés nem kerül többbe, sőt talán kevesebbe, de a család jobb ízűen fog enni, a kevesebb hús még jót is fog tenni mindenkinek.

Egy kis paprikasaláta a hús mellé, amit a férj szeret, szintén az asztalra kerülhet. Egy pár fillér kiadás, de szeretet nyilvánul meg benne.

A felszolgálat szintén csak ott lehet kérdés, melyet szóvá kell tenni, hol nincsenek bővében a pénznek. Ott, ahol van szobaleány, inas, ott a legújabb divat szerint szolgálják fel az étkeket. De ott, ahol a háziasszony esetleg maga főz vagy csak egy kis mindeneslánya van, ott hogyan történjék a felszolgálat?

Itt is igyekezzünk ízlésre, tisztaságra. Ha a háziasszony maga főz, akkor kössön maga elé egy nagy kötényt, melyet levesz, mikor beviszi a férjnek az ételt és ő is mellé ül. Mert bizony zsíros, pecsétés köténnyel asztalhoz ülni nem étvágygerjesztő dolog. S minden gondja mellett ügyeljen a háziasszony arra, hogy valamivel hamarabb egye meg az ételt, mint az ura, hogy kimehessen és időre behozhassa a másik ételt. A férfiak nem szeretnek várni, aztán éhesek is a délelőtti munka után, nekik egymásután kell az ételhez jutniok.

Ha leány van a háznál, az álljon fel, szedje el szépen a tányérokat, adjon tisztákat s mikor az édesanyja bejön, vegye át tőle a tálat, helyezze bele a villát, a kanalat és tegye az édesanyja elé.

Szép terítéshez, izléses tálaláshoz és ügyes felszolgáláshoz is legfőképpen szeretet kell, szeretet azok iránt, akiket az asztalunkhoz várunk. És ez a szeretet csodákat tud művelni. A legegyszerűbb eszközökkel felterített asztalt is bájossá teszi, a legegyszerűbb ételeknek is finom ízt tud adni. A felszolgálat pedig kedvessé, mulatságossá lesz a szeretet által.

Ha szeretettel csináljuk mindezt, úgy nagy nevelő hatása van. A szépen terített asztal mellett nem mernek még a vásott fiúk sem rendetlenkedni. Jobban vigyáznak, hogyan esznek és lassanként rászoknak a helyes viselkedésre. Az ízletes ételek megkedveltetik az otthont, hálát váltanak ki mindenkiből, az anya iránt.

Így aztán a több munka, több jót is eredményez. S lassanként a munka megszűnik munka lenni, de kedves élvezet lesz, mely több derűt jobb megértést hoz a házba. Egy ilyen családi asztaltól nem/nem fagyodnak kávéházba, szórakozások után.

A szépen tériFett asztal, az ízletesen elkészített és szépen feltálat ételek a legerősebb összetartói a családnak és ennek egyedüli kormányzója a gondos, soha nem lankadó háziasszony és anya.

*Spillenberg Mária.*