

## Tafel dekken: een kunst?



Ja, is tafel dekken een kunst? Ik geloof niet dat U naar een definitie vraagt? Beschouwen wij het begrip in een ruime zin, dan durf ik wel te zeggen, dat er een weinig kunst mede gemoeid is.

Bij het tafel dekken krijgen wij echter in de eerste plaats met een techniek te doen. Hiermede wordt vooral be-

doeld, al wat mag en wat niet mag. Vaklieden kunnen een hele reeks vaste regels opnoemen, waarmede rekening moet worden gehouden. Na die fundamentele technische eisen komt de uitvoering. Hier kan de persoonlijkheid naar voren komen. Gevoel en smaak maken het dus wel mogelijk om van het geheel een stukje "kunst" te maken.

Zal U de tafel dekken, dan stelt U zich vooraf de vragen : „wie zit aan ?” en „wat verwachten zij van mij ?”

Wordt Uw tafel een sierstuk of zal zij functioneel blijven ? Is de spijskaart opgesteld, dan is het antwoord op de gestelde vraag gevonden door een nieuwe te formuleren : „Welk materieel is voorhanden ?”

Kijk in het geschiedenisboek naar de prenten van de 15<sup>e</sup>- en 16<sup>e</sup>-eeuwse Franse Hoven en verder commentaar is overbodig. Graag wil ik de gelukkige bezitter zijn van dergelijke pronkstukken, maar de kans is groot dat ze, mooi gepoetst, achter de glazen deur van mijn buffet blijven. Het lijkt mij ook overbodig de geschiedenis van de Tafel of van de 'tafelgewoonten' voor het voetlicht te brengen.

Vele regels kunnen geschreven worden over de Tafel bij de Egyptenaren, de Byzantijnen, de Grieken en de Romeinen. Heel leerzaam is de kijk op de Oosterse en de Westerse Tafelgewoonten. Hierbij kan dan onderscheid gemaakt worden tussen de perioden vóór Lodewijk IX en na Lodewijk XVI. Tenslotte kunnen wij spreken van de moderne opvatting. Een lijn trekken tussen de gewoonten van voorheen en wat nu in de mode is, zal wel moeilijk zijn.

Tafeldekken kan de uitstraling zijn van uw rijkdom. De gastvrouw heeft de behoefte om alles wat mooi is en schittert aan de gasten te tonen. Durft de mens van deze tijd hiervan ook nog een zonde te maken ? Kent hij nog die grote verzilverde kandelaars, die vlekkeloze, blanke tafellakens met kanten middenstuk en die schitterende kristallen glazen ? Misschien is het geen zonde, want de bestekhouder of messenonderlegger van voorheen, is opnieuw in de mode.

Wat is dan modern ? In de eerste plaats het verschil in vorm en kleur en de atmosfeer in het algemeen. Hiermede wordt bedoeld dat 'Tafel dekken' in functie staat van de vorm van de tafel, het onderliggend tapijt, de muurbekleding, de versiering ... en van de belichting.

Is de tafel rond, ovaal of rechthoekig en staat zij bij het venster, in het midden van een grote ruimte of in een eng eetzaaltje ?

Stapel vooral niet op in een kleine plaats en gebruik helle kleuren. Op een mooie gepolijste tafel hoeft U geen tafellaken te leggen.

Elke gast krijgt zijn eigen lakentje. Misschien wel met een kanten boordje. Ook het tafelmidden mag met dergelijk kunstwerkje versierd zijn. Ronde en ovale tafels zijn zeer gezellig, maar nemen helaas veel ruimte in. Bij de rechthoekige tafel stellen de tweede uiteinden U soms voor een moeilijk op te lossen probleem. Tenzij U erg Engels voelt en het gezelschap wil presideren. Bij de tafel hoort de stoel en die moet aangepast zijn. Vermijd monumentale stoelen met hoge rugleuningen want ze hinderen de dienst. Het moeten ook geen zetels zijn, want uw genodigden

komen niet om te rusten. Zij zitten veel te ver van elkaar en een onderonsje, dat wel eens moet komen, is uitgesloten. De ideale ruimte tussen twee bestekken is tachtig centimeter.

Zijt U tevreden over de tafel en de stoel, dan gaat U denken aan al wat er op moet komen. Op de spijskaart treft U een logisch akkoord aan tussen de verschillende schotels en U heeft ook rekening gehouden met de omstandigheden. Het menu moet niet uitsluitend gastronomisch in orde zijn, maar eveneens harmoniseren met de geïnviteerden. Nog nooit iets op uw bord gekregen dat U niet lust ? Er is een groot verschil tussen een vrienden-diner, een zakenmaaltijd en een gala. Houd eveneens rekening met de gewoonten of met de sociale klasse van de aanzittenden. Schep een atmosfeer van vertrouwen, sympathie en intimiteit. Afzonderlijke gesprekken zijn een vlek op de maaltijd. Vermijd de politiek en spreek bij voorkeur over wat U eet. Praat niet te veel; de briljante geesten zijn voorbehouden voor de koffie.

En nu maar aan het werk ! Het wit tafellinnen krijgt nog altijd de voorkeur. Het is plechtig en sober en zilver, porselein en glas komen er goed op uit. Een verlovings-tafel met een roze tafellaken is ook niet onaardig. Hoe dan ook, vergeet het molton of het onderlaken niet. Het is onontbeerlijk voor het aangenaam zacht gevoel van de tafel. Het lawaai van borden die neergezet worden is uitgesloten en het wit linnen wint aan blankheid. Gebruik een molton naar maat gesneden, zodat het niet op een te lange onderrok gaat lijken.

Bij het uitspreiden van het tafellaken gaat U voorzichtig tewerk om valse plooiën en kreukelen te vermijden. Leg het laken ineens goed, trek niet aan alle uiteinden en veeg er uw handen niet aan af om het effen te strijken. Zet de borden op hun plaats en verzet ze zo weinig mogelijk. Tenzij het tafellaken met ringetjes moet versierd zijn ? De aristocratische gewoonte om een onderbord met kantje te gebruiken komt nog voor. Zo zitten de gasten nooit bordenloos — tenzij U het eerder hinderend aanvoelt ? Bij het laken en het bord hoort het servet. Al naar de gelegenheid kan hier opnieuw onderscheid gemaakt worden tussen verschillende soorten en kleuren. Het servet is meestal lichtjes gesteven om de vouwen en plooiën glad te krijgen. Het servet kan plat op het bord gelegd worden maar een handige oberkellner kan er keurige sierstukjes mee maken. Het hoortje is goed gekend. Om de waaier te maken wordt die zuivere, vlekkeloze stof met de handen tot veelvuldige plooiën gevouwen, aangedruwd en misschien wel gewrongen.

Is dit wel erg hygiënisch ? Het servet dient ook niet om het broodje weg te stoppen ! Van een papieren servet spreek ik niet. Wel wil ik U wijzen op de grootte. Geef grote servetten, zodat iedereen met een gerust geweten (en beschutte das) behoorlijk van alle schotels kan ge-

nieten. Wenst U het servet op de knieën? Geef dan koud kalfsgebraad!

Over de borden, grote, kleine, diepe, platte, ronde of ovale zal ik U niet onderhouden. Het zijn uw smaak en uw geldbeugel die beslissen. Eén zaak is zeker: maak er geen expositie van; een overvloed van stukken geeft een overbelast, zwaar effect. Naast het bord komt het bestek.

Geen enkel materiaal heeft het verzilverd bestek kunnen vervangen. De verzilverde lepel geeft een gevoel van warmte en zachtheid. Een andere lepel is en blijft koud. Oude, met motieven versierde bestekken worden nog gezocht, maar de nieuwe — moderne — minder zware en kleinere bestekken zijn toch eleganter. Zijn de toppen van de vorken niet meer zwart? Is het poetspoeder tussen de groefjes verwijderd? Snijden de messen? Zo ja, leg het bestek dan in de orde waarvoor het bestemd is. Leg de toppen naar boven want de punten maken putjes in het tafellaken. Tenzij U bevreesd zijt voor een eventueel verraderlijk stofje. Het is absoluut verboden verschillende soorten of modellen naast elkaar te leggen. Bij een lange spijkskaart is het eveneens af te raden gans het bestek ineens op de tafel te leggen. De wapens worden door elkaar geschoven en bij het vuren komt men tot de beschamende vaststelling, dat het nodige stuk er niet meer is. Zo ook wordt het nagerechtbestek slechts bij het bedienen ingelegd, tot spijt van de muzikale tafelenoten, die hun instrumenten dus zullen ontberen.

Messenonderleggers worden weer geplaatst. Is het dan zo moeilijk het gebruikte mes, tussen twee hapjes in, op de rand van het bord te houden? Als taferversiering — of vulling — kunnen ze wel aangewend worden.

Nu komen de glazen aan de beurt! Bij het kiezen van de glazen mogen wij wel zeggen dat rekening kan gehouden worden met het linnen, het bestek en het gleiswerk. Maar glas is glas en kristal blijft kristal. Hiermede is het voornaamste gezegd. Gekleurde glazen kunnen een prachtig effect en de tafel een warme kleur geven. Wit glas, dat goed belicht is, geeft misschien wel een rijker en meer plechtig cachet aan de tafel. Vermijd te grote en vooral zware glazen. Hoe fijner het glas, hoe aangenamer het gevoel is bij het drinken.

Beschouw als oud spel, het uitstellen van 6, 7 of 8 glazen vóór de genodigden. Daarbij is een feestmaal met vele verschillende soorten dranken volstrekt af te raden. Denk aan uw hoofdpijn van morgen! U plaatst het waterglas, midden, vóór het bord en dan ten hoogste twee wijnglazen, rechts van het eerste. Ze mogen schuin naar boven of naar de onderzijde van de tafelfrand gezet worden. De tafel is al behoorlijk gevuld, hoewel er nog een en ander bij moet. Peper en zoutvaatjes worden over de tafel verdeeld, maar houd ze samen en zet ze in het bereik van de tafelenoten. Is de zoutstrooier in orde of zijn de gaatjes verstopt? Brood wordt in mandjes of schaaltes

met kant aangeboden.

Van boter in schepjes of rolletjes wordt weinig gebruikt en U mag een behoorlijk klompje op het schaaltesje schikken. Vergeet het kleine botermesje niet. En de asbakken? Ja, roken mag niet vóór de koffie! Zet de asbak in het bereik van de gast. Vermijd die monumentale stinkkuipen, maar let ook op voor de te kleine individuele potjes. Heel vlug zal het tafellaken ervoor boeten of, o ramp, een onnodig gaatje rijker zijn.

Al het functionele van de tafel staat nu ongeveer op zijn plaats. En de menu's? Gedrukte of geschreven spijkskaarten kunnen het geheel helpen versieren. Zet ze recht tegen het glas, steek ze in de vouw van het servet of leg ze op het bord. Op zijde gedrukte menu's zijn zeer geschikt voor intieme feesten; leg deze naast het bestek. En eindelijk nu de bloemen. Hoge bloemenvazen en korven zijn uitgesloten, want zij hinderen het zicht.

Daarom ook zijn de brede en hoge kandelaars te mijden, tenzij wij verstopperje gaan spelen. De hoeveelheid bloemen en groen hangt af van de overgebleven vrije ruimte op de tafel. Versier het midden met een boeketje of zet een bloemenkunstwerkje vóór de eregasten. De bloemen van dit korfje steken in een platte, glazen, aardn of verzilverde schaal. Probeer het eens met drijvende bloemen in een glazen kom met een vogeltje of een vlinder op de rand. Zoek dus naar een hoofdmotief dat dan verlengd kan worden met neerliggende bloemen. Verdeel asparagusgroen over de tafellengte en leg er tuiltjes op van twee of drie bloemen. Tenzij U er op staat dat elke gast zijn boeketje krijgt. Let op voor de kleuren! Het contrast mag niet te groot zijn en U vermijdt dus een mengeling van hel rood, geel, violet, enz. Verschillende nuances van rood met wit bijvoorbeeld, weerspiegelen een geraffineerde smaak. Een rank vaasje met één roos schept een verrassend beeld. Leg geen fel riekende bloemen en respecteer de natuurlijke groei. Laat hangende bloemen hangen en vermoord de rechtstaande niet. Denkt U aan het corsage van de gastvrouw? Wil U van het tafel zetten een kunst maken, dan zijn de bekommernissen nog niet ten einde. Hoe is de verlichting? Modern opgevat of in een klassieke stijl gezet, de Tafel moet altijd goed belicht zijn. Met respect voor de duistere eethoekjes van sommige restaurants, die wel beslist zeer intiem zijn, maar wij zijn nu thuis en de intimiteit is straks wel te vinden in het salon. Is het geen genot op zichzelf die prachtige schotels in volle kleurenpracht te bewonderen? Mogen de borden, het bestek en die kristallen glazen dan niet glinsteren? Moet de aardappel een grauw aanzicht hebben? Is de Kunst grillig, dan zijn wij het eveneens!