

ДОН БРАЙАН

# СВЕТСКИЙ ЭТИКЕТ

---

ОДРИ

# Дон Брайан Светский этикет

*Текст предоставлен правообладателем  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8345124](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8345124)  
Светский этикет / Дон Брайан: Эксмо; Москва; 2014  
ISBN 978-5-699-73644-7*

## **Аннотация**

Эта книга – самый полный путеводитель в мире светского этикета. Торжественный прием, поход в оперу, турнир по гольфу, свадебный банкет или прогулка на яхте больше не будут вызывать у вас замешательство. Не важно, гость вы или хозяин мероприятия, рекомендации по выбору подходящей одежды, правила этикета и специальная терминология помогут чувствовать себя комфортно в любой ситуации. Какую выбрать вилку и как есть артишоки, улиток, ракообразных и спагетти? Что делать на религиозных церемониях? Как одеваться и вести себя на светских мероприятиях? Ответы на эти и многие другие вопросы дает Дон Брайан в своей книге.

# Содержание

Предисловие	6
Благодарность	7
Часть 1	8
Званный обед	9
Что нужно знать	9
Что не помешает знать	10
Что полезно знать	11
Как сервировать/подавать икру	12
Что нужно знать	12
Что не помешает знать	13
Что полезно знать	13
Чего нельзя делать	14
Терминология	14
Сервировка трюфелей	16
Что нужно знать	16
Что не помешает знать	17
Что полезно знать	17
Чего нельзя делать	18
Чаша для омовения пальцев	19
Что нужно знать	19
Что не помешает знать	19
Что полезно знать	19
Чего нельзя делать	20
Как правильно есть артишоки	21
Как правильно есть артишок	21
Как едят ракообразных	23
Лобстеры (омары)	23
Крабы	24
Раки	25
Креветки	25
Как едят костный мозг	27
Как едят гранаты	28
Как едят улиток в раковинах	29
Как едят (и заказывают) суши и сашими	30
Чего нельзя делать	31
Как едят лягушачьи лапки	32
Как едят спагетти итальянцы	33
Как едят суп	34
Как едят буйабес	36
Часть 2	37
Сервировка напитков	38
Аперитивы	38
Бренди и ликеры	38
Бренди	38
Ликеры	39
Шотландский виски	39

Вина	40
Конец ознакомительного фрагмента.	42

# Дон Брайан Светский этикет

*Мир был моей устрицей, а я взял не ту вилку.*  
**Оскар Уайльд**

*Памяти  
Джона Дж. Кейси*

Dawn Bryan  
Elite Etiquette  
Copyright © 2013 Dawn Bryan  
All rights reserved

Перевод на русский язык *Ольги Озеровой*  
Художественное оформление *Галины Булгаковой*

© Озерова О.О., перевод на русский язык, 2014  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

## Предисловие

*Собственный опыт – жестокий учитель: жизнь сначала подвергает тебя испытанию и только потом дает объяснение пройденного.*

**Вернон Ло**

Социальное поведение – этикет – развивается по-разному в пределах различных обществ. «Культурная компетенция» – это приобретенная через обучение способность успешно обходить проблемные моменты в любой ситуации в пределах данного общества. Межкультурная компетенция – на любом уровне – стала обязательной предпосылкой для современного делового и социального взаимодействия.

Цивилизации, страны, народы и дворы правителей – от Древнего Китая и Древней Греции, дореволюционной Франции до сегодняшней Америки – разрабатывали и налагали правила приемлемого социального поведения. Соответствующее поведение предписывается различными видами досуга и отдыха, клубами, организациями, религиозными общинами, церемониями, а также группами людей, объединенных общими интересами. Особые протоколы и кодексы социального поведения призваны сделать социальные отношения более гладкими, поскольку каждому разъясняется, как ему следует себя вести.

Хотя термины «высшее общество», «свет» или «элита» сегодня употребляются ко всем, от журналистов до владельцев лимузинов, они, как правило, означают, что члены определенного общества считаются стоящими выше других людей в силу своего таланта, власти, ума или богатства. Их развлечения, удовольствия и жизнь в целом сильно отличаются от жизни большинства из нас. Однако со временем знание этих традиций стало показателем социальной принадлежности человека, его образованности, интересов и статуса. Как правило, о них не говорят, но эти традиции являются одновременно и признаком принадлежности, и способом выражения уважения. Всем, кто желает поднять свои деловые или социальные взаимоотношения на более высокий уровень и упрочить их, необходимо знать правила этикета, указывающие на принадлежность к группе избранных, и хорошо понимать, чего от него ожидают.

Эта книга даст вам всю необходимую информацию, чтобы вы чувствовали себя комфортно в любых обстоятельствах. Даже если вам никогда не доводилось участвовать в соревнованиях по гольфу, бывать в опере, плавать на яхте, присутствовать на католических или иудейских свадьбах и похоронах, утапывать поле для поло, шинковать трюфели, открывать шампанское или есть артишоки, книга объяснит вам все нюансы. Вы узнаете: что нужно/важно знать; что не (по)мешает знать; что полезно знать; чего нельзя делать.

Этикет может быть прочно связан с устоями общества и может требовать – хотя и вежливо – неукоснительного исполнения. Однако поведение должно соответствовать времени и месту. Тот, кто хочет быть принят в обществе, будет использовать меняющиеся устои и непредвиденные обстоятельства как возможность для личного роста и оттачивания манер.

Ваша новоприобретенная культурная компетенция позволит окружающим всегда чувствовать себя рядом с вами легко и непринужденно.

## Благодарность

Хотя информация, содержащаяся в данной книге, имеется во многих общедоступных источниках: книгах, журналах, «Википедии», на семинарах, лекциях, в клубах и ассоциациях, – откуда она и была частично почерпнута, большая ее часть все же происходит из моего собственного богатого и разнообразного опыта социальных и деловых контактов. Здесь она была собрана воедино и структурирована, чтобы очертить стандарты правильного поведения в различных ситуациях. Моей целью было помочь читателю быстро находить нужные ответы и правила, которые помогут чувствовать себя уверенно, если они срочно потребуются.

Я благодарю моих многочисленных друзей и знакомых, которые многие годы снабжали меня информацией, подавали пример, выручали советом и поддерживали морально – некоторые даже сами не осознавали этого. Особенная благодарность – Дениз Лалонд за ее технические познания, готовность помочь и участие в появлении этой книги на свет, а также Ларри Браунштейну – за его постоянное содействие.

Я глубоко признательна за поддержку Поле Конвей, Джеймсу Лири и Кристине Хаммер.

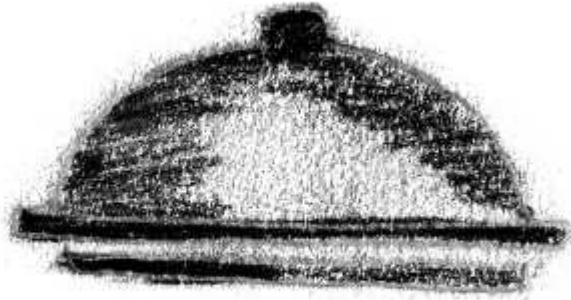
Особое «спасибо» моим пушистым помощникам: Дафне, Зое и Петунии, – за их ангельское терпение и уютное мурлыканье. Только благодаря их настойчивым требованиям послеобеденных игр я делала перерывы в работе.

Замечательные рисунки были выполнены художником Сьюзан Акерман. Отдельное спасибо.

Кевин Андерсон и Акико Ямагата проделали невероятный труд по редактированию и форматированию и подошли к делу очень основательно и придирчиво. Спасибо вам, ребята, за ваш огромный вклад.

## **Часть 1**

### **Дилеммы званого обеда**





## Званный обед

*На званом обеде самых старших из присутствующих всегда следует сажать ближе к туалету.*

*Джордж Карлин, американский комик*

Званный обед – это такой торжественный прием, когда гостей усаживают за обеденный стол и обслуживают. Это может быть банкет, обед в частной резиденции или ресторане. Такой торжественный обед может включать до шести или семи блюд: 1) закуски (суп, морепродукты или фрукты); 2) рыбное блюдо; 3) основное блюдо, обычно подаваемое с овощами; 4) салат; 5) десерт; 6) кофе и ликеры. Между блюдами часто подают сорбе /шербет, а десерт может быть дополнен сырами. Успех мероприятия зависит в равной степени от культуры гостеприимного хозяина и вежливости гостя.

## Что нужно знать

### Гостю

◆ Обязательно принесите или пришлите небольшой подарок для пригласившего – не тот, который будет поставлен на стол по этому случаю.

◆ Если вы прибыли в ресторан раньше пригласившего, ожидайте в холле, а не за столом.

◆ За столом дождитесь, когда сядет пригласивший вас, и уже потом садитесь сами, если только вас не пригласят сесть первым.

◆ Мужчины садятся только после женщин.

◆ Если кто-либо из женщин прибывает с опозданием, все мужчины поднимаются со своих мест, а мужчина, находящийся слева от дамы, помогает ей сесть.

◆ В ресторане к еде приступают после того, как обслужили всех гостей.

◆ В частном доме приступать к еде следует после того, как хозяин дома возьмет в руки столовые приборы.

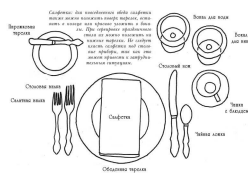
◆ Приборы берут в порядке «снаружи внутрь» (сначала используются приборы, наиболее удаленные от тарелки).

◆ Чтобы положить себе порцию с общего блюда, пользуйтесь теми приборами, которые лежат на этом блюде, а не своими.

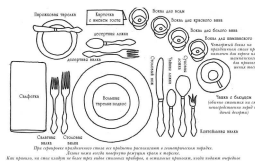
◆ Чтобы показать, что вы закончили, положите вилку зубьями вверх и нож лезвием внутрь на свою тарелку. Ручки должны лежать на воображаемой пятичасовой отметке, а кончики должны смотреть на десятичасовую отметку.

◆ После торжественного обеда направьте пригласившему вас написанную от руки записку со словами благодарности – ни в коем случае не текстовое сообщение и не электронное письмо.

### Сервировка стола для повседневного обеда из трех блюд



### Сервировка стола для праздничного обеда



### ***Принимающей стороне***

- ◆ Не важно, на бизнес-встречу или дружескую вечеринку, старайтесь приглашать гостей заблаговременно.
- ◆ Если это деловая встреча, подтвердите ее вторично непосредственно перед назначенной датой.
- ◆ Продумайте план рассадки заранее. Обычно женщин размещают в соответствии с их статусом по правую и левую руки от хозяина, а приглашенных мужчин – в соответствии с их статусом по правую и левую руки от хозяйки. Почетное место для особо дорогого гостя или клиента – по правую руку от хозяина.
- ◆ По мере возможности гостей мужского и женского пола рассаживают в порядке чередования.
- ◆ При оформлении праздничного стола всегда соблюдается геометрический порядок: главное украшение стола (низкая ваза с цветами/блюдо с фруктами/канделябр и т.п.) ставят по центру, столовые приборы для гостей размещают с равным интервалом, серебро раскладывают по обе стороны тарелок.
- ◆ Если вниз ставят дополнительную большую тарелку, ее убирают перед подачей основного блюда.
- ◆ Еду всегда подают справа, а тарелки убирают через левое плечо гостя.
- ◆ Вино подают с правой стороны перед каждым новым блюдом и наполняют бокал заново по мере необходимости.
- ◆ Между подачами блюд официант может незаметно сметать крошки со стола, стараясь не мешать обедающим.

## **Что не помешает знать**

### ***Гостю***

- ◆ Приходить раньше назначенного времени считается неприличным.
- ◆ Сев за стол, достаньте из-под своей тарелки салфетку, разверните (не трясите) и положите себе на колени. В некоторых особенно дорогих ресторанах и аристократических домах официант может сделать это за вас. Салфетка должна оставаться на коленях до конца трапезы. Если вам нужно выйти из-за стола, небрежно сложите ее и положите слева или справа от своей тарелки. По окончании трапезы сложите ее пополам и оставьте слева от своего столового прибора.
- ◆ Если произносится тост, нужно обязательно поднять бокал.
- ◆ Если официант оставил чек на середине стола, а не около пригласившего вас человека, не следует тянуться к чеку. Предоставьте возможность расплатиться принимающей стороне.
- ◆ Если вы не едите, держите руки на коленях – не следует облокачиваться на стол или ерзать.
- ◆ Если вам не удастся справиться с едой с помощью столовых приборов, придержите ее кусочком хлеба или ножом, но не пальцами.

- ◆ Вопрос, какой должна быть солонка и какой перечница, вызывает много споров, но обычно у солонки меньше отверстий. Всегда имеет смысл сначала осторожно ее потрясти.
- ◆ Есть нужно размеренно и неторопливо, чтобы не закончить самым первым.

### ***Принимающей стороне***

- ◆ Позаботьтесь о том, чтобы кто-то принимал у прибывающих гостей верхнюю одежду и головные уборы, или же четко обозначьте место, где их следует оставить.
- ◆ В частном доме хозяин/хозяйка (или специально назначенное лицо) показывает, где женщины могут оставить свои сумочки.
- ◆ Организуйте, чтобы гости могли оставить где-нибудь свои напитки, прежде чем пройти к обеденному столу: например, назначьте кого-то собрать недопитые бокалы или поставьте в подходящем месте поднос для использованных бокалов.
- ◆ На торжественном приеме представитель принимающей стороны входит в столовую залу первым в сопровождении почетной гостьи.
- ◆ Если нет табличек с именами, хозяева входят первыми и указывают гостям, где им садиться.

## **Что полезно знать**

### ***Гостю***

- ◆ Если кто-то попросит соль или перец, всегда следует передавать их вместе.
- ◆ Если перед едой читается молитва или благословение, вы можете присоединиться к произносимым словам или почтительно слушать.
- ◆ Хорошо воспитанный гость обычно не уходит еще час после завершения застолья. Если все остаются дольше, можно поступить так же. Если вам нужно уйти рано, не привлекайте к своему исчезновению особого внимания.

### ***Принимающей стороне***

- ◆ Если это деловой прием, лучше узнать заранее, какую кухню или ресторан предпочитает ваш гость.
- ◆ Если вы принимаете группу, выбирайте ресторан с разнообразным меню.
- ◆ Чего нельзя делать
- ◆ Приходить с опозданием.
- ◆ Приносить с собой за стол коктейльный бокал.
- ◆ Пересаживаться – или просить пересадить – или переставлять таблички с именами.
- ◆ На приеме в частном доме просить другую еду.
- ◆ На приеме в частном доме брать с собой сумочку за стол. Принимающая сторона должна указать место, где можно оставить сумочку.
- ◆ Класть сумочку на стол.
- ◆ Говорить с набитым ртом.
- ◆ Приправлять еду прежде, чем вы ее попробовали.
- ◆ Брать еду, например булочку, если ее передают другому.
- ◆ Класть салфетку на стул или на тарелку.
- ◆ Класть использованные столовые принадлежности (нож, ложку или вилку) прямо на стол. Их следует класть по диагонали на край своей тарелки.
- ◆ Переворачивать свой винный бокал верху дном, чтобы показать, что вы не собираетесь пить.
- ◆ Отодвигать от себя тарелку после того, как вы поели.
- ◆ Критиковать еду, помещение, гостей или хозяев.

## Как сервировать/подавать икру

*Сладкие грезы и брызги шампанского с икрой.  
Робин Лич. «Жизнь богатых и знаменитых»*

### Что нужно знать

#### **Что это такое**

Икра – это обработанные и засоленные икринки различных видов рыб, в первую очередь осетровых. Всего насчитывается двадцать семь видов икры.

Этикетки на банках с икрой запросто могут привести в замешательство, поскольку на одних указано торговое название икры, на других – общеупотребительное название рыбы, от которой икра получена, а на некоторых латинское название вида. Слова «белужья» и «осетровая» можно найти на упаковках с икрой многих разных видов осетровых рыб. Потому потребителю необходимо иметь хотя бы общее представление о каждом из основных видов осетровых, от которых получают икру. Американские и французские законы предписывают, что все продукты с маркировкой *caviar* должны быть икрой осетровых.

#### **Виды настоящей осетровой икры**

◆ Белужья: крупные, блестящие икринки, от серого до черного оттенка с черной точкой в центре и нежным сливочным вкусом.

◆ Осетровая: икринки среднего размера от серого до черного оттенка с ореховым вкусом; считается второй по качеству после белужьей.

◆ Севрюжья: более мелкие икринки от сероватого до черного оттенка; обладает более сильным выраженным вкусом.

◆ Стерляжья: мелкие золотистые икринки с мягким вкусом.

◆ Икра сибирского осетра: мелкие темные икринки, вкусом напоминающие осетровую икру.

◆ Икра американского белого осетра: икринки от коричневого до черного цвета со сливочным вкусом.

◆ Икра американского озерного осетра: сравнима по размеру, цвету и вкусу с белужьей икрой.

◆ Икра веслоноса: мелкие или среднего размера серые икринки с землистым вкусом.

◆ Икра лопатоноса: мелкие черные икринки с ореховым вкусом.

#### **Как готовить**

◆ Держите в холодильнике, а за десять-пятнадцать минут до подачи на стол достаньте; открывайте банку непосредственно перед подачей на стол.

◆ Ложки и миски для икры должны быть из стекла, дерева, золота или перламутра.

◆ Будьте очень аккуратны и не торопитесь, когда накладываете, вынимаете и намазываете икру, чтобы не помять икринки.

#### **Как подавать**

◆ Смажьте слегка подогретый в тостере ломтик хлеба или блинчик тонким слоем несоленого сливочного масла и подавайте к икре или же намажьте икру поверх масла.

◆ Некоторые не столь пуритически настроенные любители икры предпочитают такие дополнения, как сметана, сливки, рубленое яйцо с луком или немного лимонного сока.

◆ Другие идеи для сервировки: положите икру поверх сваренных вкрутую перепелиных или фаршированных куриных яиц, а также подавайте с сырыми устрицами, с печеным картофелем или картофельной запеканкой.

◆ Если вы планируете подавать икру в чистом виде, рассчитывайте как минимум по 15–30 г на каждого.

### ***Как хранить***

◆ Держите икру в холоде, от –3,5 до +1 градуса С. Ставьте ее в самый нижний отсек холодильника, где самая низкая температура.

◆ Открытую банку нужно съесть за 3–4 дня.

◆ Накройте оставшуюся часть пленкой, прежде чем закрыть банку крышкой.

◆ Переворачивайте банки дважды в день, чтобы масло было распределено равномерно.

◆ Закрытую банку с непастеризованной икрой можно хранить три недели; пастеризованная икра может храниться три-четыре месяца; инструкции по хранению вакуумной упаковки смотрите на этикетке.

## **Что не помешает знать**

◆ Чтобы продегустировать икру, осторожно сдавите икринки во рту, чтобы они лопнули.

◆ Если икра не является осетровой, закон требует, чтобы на этикетке перед словом «икра» (caviar) было указано название вида рыбы, от которого она получена. Это может быть икра пинагора (мелкая, окрашенная в черный или красный цвет); икра сига (мелкие желтые икринки), лососевая, или красная икра (от светло-оранжевого до темно-красного цвета), икра карпа или тарама (оранжевая, обычно копченая) и икра радужной форели (мелкая, оранжевая, с мягким вкусом).

◆ Тревожная ситуация сложилась в связи с добычей икры в природе: началось резкое сокращение популяции всех европейских, российских и ближневосточных видов осетра. Причины: сокращение количества нерестилищ, загрязнения мест обитания, хищнический лов, браконьерство, неограниченное внутреннее потребление и отсутствие контроля за соблюдением квот и запретов. Осетровые достигают половой зрелости и мечут икру лишь в очень позднем возрасте, и нерест – событие нечастое. Таким образом, нельзя сказать, что употребление в пищу икры не наносит ущерба окружающей среде, если не будет введен строгий контроль за ее добычей.

◆ Рыбоводческие хозяйства производят высококачественную икру без вреда для природы и помогают выжить видам, которые когда-то были на грани исчезновения.

◆ На качество икры влияет состояние воды, в которой плавает рыба. Поэтому многие потребители не уверены в безопасности икры из Каспийского моря, которое сильно загрязнено.

## **Что полезно знать**

◆ Каждая компания маркирует сорта по-своему. Икра сортируется по следующим критериям: однородность икринок, размер икринок, цвет, спелость, рассыпчатость, аромат, прозрачность и прочность оболочек икринок. Чтобы овладеть искусством сортировки икры, требуется от десяти до пятнадцати лет обучения под строгим руководством.

◆ Когда икра правильно упакована в бочки непосредственно на месте производства, она может оставаться свежей год и более, но как только оригинальная тара вскрыта и икра

переложена в маленькие баночки для розничной продажи, ее срок хранения составляет всего лишь несколько недель.

◆ Икра имеет высокое содержание нейромедиатора ацетилхолина, который улучшает переносимость алкоголя и тем самым, как считается, смягчает симптомы похмелья.

◆ Икра считается афродизиак, поскольку содержит аргинин, обладающий сосудорасширяющим действием, который усиливает кровоток.

◆ Икра содержит сорок семь витаминов и минералов!

◆ Икра имеет очень высокое содержание холестерина, примерно 165 мг на 30 г; это 55 процентов рекомендуемого суточного потребления.

◆ Икра, произведенная в Европе, России и на Ближнем Востоке, часто содержит буру, которую добавляют, чтобы сделать икринки прочнее и придать сладковатый вкус. Обратите внимание, что бура является канцерогеном.

◆ В процессе производства икры остается мало отходов. Мясо убитой рыбы продается в свежем или копченом виде и считается очень вкусным. Находят применение и другие части: к примеру, кожа осетра идет на изготовление итальянских сумок, а плавательный пузырь севрюги используется для производства желатина. Сам процесс изготовления икры включает различные методы отделения икры от ястычных пленок, посола, просушки и фасовки.

## Чего нельзя делать

◆ Замораживать икру. Это испортит текстуру и вкус.

◆ Хранить икру на дверце холодильника.

◆ Оставлять икру на воздухе на продолжительное время.

◆ Использовать для сервировки икры или брать ее в процессе еды предметами из нержавеющей стали или серебра. Любой быстро окисляющийся металл придает икре неприятный привкус.

◆ Подавать икру пуристам со сметаной, сливками, яйцом, луком и т.д.

◆ Никогда не подвержайте свежую или пастеризованную икру тепловой обработке, иначе она станет жесткой и потеряет свой вид. Лучше добавлять ее в блюдо в самую последнюю минуту – или просто использовать для украшения.

◆ Отказываться попробовать икру.

## Терминология

Посол: процесс добавления к икре морской соли. Соль спасает икру от замерзания при рекомендуемых для ее хранения температурных режимах, консервирует ее и делает икринки прочнее. Это очень тонкая наука, требующая многолетней практики.

Свежая икра: икра, произведенная при оптимальных условиях охлаждения, с добавлением соли, не подвергавшаяся тепловой обработке.

Малосольная: к икре, особенно высокого качества, добавляют меньше соли (не более 5 процентов и, как правило, менее 3 процентов), чтобы не перебивать ее природный вкус. Однако меньшее содержание соли означает, что продукт получается легкопортящийся и потому более дорогой.

Подсушка на сите: процесс удаления избыточной влаги с одновременным удалением слишком мягких икринок и сортировкой икринок по размерам.

Пастеризованная икра: икра, подверженная частичной тепловой обработке, благодаря чему удлиняется срок ее хранения. Такую икру не всегда нужно держать в холодильнике (смотрите информацию на этикетке). Однако пастеризация немного изменяет вкус и текстуру, делая икринки жестче.

Прессованная: расплющенная в процессе производства икра, продающаяся в виде похожего на джем продукта и зачастую представляющая собой смесь икры и мяса нескольких видов рыб. Прессованную икру обычно добавляют в блюда, а не подают самостоятельно.

*Бессмысленно... как кормить слона икрой.*

*Уильям Фолкнер*