

FERDO JELENC IN NARTE VELIKONJA: Serviranje; Banovinska zaloga šolskih knjig in učil, Ljubljana 1932, 264 str., 78 strani prilog: ilustr.



Vednost o hrani, kuhinji in kuhanju se v današnjem informacijsko omreženem svetu neprenehoma bogati, širi in dopolnjuje. Tako rekoč vse se (lahko) udomači povsod, kot da vmes ne bi bilo poldnevnikov, vzporednikov in v tisočletjih nastalih kulturnih razlik. Je pa po drugi strani čedalje ožje in plitvejšje poznavanje pravil za (po)strežbo pripravljenih jedi, ki so jim v nekdanjih »pravih« aristokratskih in meščanskih krogi pripisovali velik pomen. To posebno znanje je v našem času pravzaprav bolj ko ne omejeno na najelitnejše hotele in restavracije za goste z najglobljimi žepi, medtem ko je drugod vedno bolj neobvezno in nepomembno, kot navlaka iz nekih drugih časov. Zato je vsaj zanimivo, če ne tudi koristno vedeti, kaj so nekoč poučevali na gostinskih šolah, kaj so morali vedeti in upoštevati ne le hotelirji na najvišji ravni, temveč tudi gostilničarji in natakarji v restavracijah in gostilnah, ki so nekaj dale na svoj ugled.

O skrbi za ugodje naše prave in jare gospode v imenitnejših lokalih je nadvse zgovorna pred osemdesetimi leti izdana knjiga *Serviranje*. Poznavalec gostinske stroke Ferdo Jelenc in pisatelj Narte Velikonja, ki sta jo spisala, sta pozornost namenila postrežbi v »restavrantu,« oddelku hotela ali

samostojnem obratu, »katerega naloga je preskrbeti goste z jedmi in drugimi okrepčili«. Zanimale so ju torej priprave na serviranje, serviranje samo, pospravljanje in zapisovanje oziroma obratovalno knjigovodstvo, opremljenost in urejenost prostorov, kjer se servira, pa tudi organizacija in hierarhija strežnega osebja. Tako je vodja celotnega »restavrantu« – v ožjem pomenu besede »onega dela jedilnega obrata, kjer se je po karti« – prvi glavni natakar. Vodstvo pododdelkov »restavrantu« se nato »deli med druge višje natakarje, ki se tudi imenujejo glavni natakarji, in sicer drugi, tretji itd., po potrebi in važnosti. /.../ Jedilnico vodi tretji glavni natakar, vodja banketne dvorane se pri nas imenuje ravnatelj banкетов itn.«

Še bolj natančna razdelitev dela in dolžnosti mora, kot priporočata Jelenc in Velikonja, veljati v (hotelski) kuhinji. Njen vodja je načelnik kuhinje, delo pa je nadalje razdeljeno na mesta, ki vsako »izgotavlja določeno vrsto jedi in ima svojega načelnika mesta. Ti so omakar, shrambar, sočivjar, pečenkar, ocvirar, slaščičar ... in napovedovalec, tisti, ki sprejema naročila od natakarjev ter jih sporoča šefom prizadetih mest, pri čemer mora s svojim glasom premagati ves trušč in vso prostranost kuhinje.«

Več razdelkov je posvečenih priboru – od postavitve do vzdrževanja – posodi, zlasti tisti za strežbo, ter prtom in prtikom, skodelicam in kozarcem za različne priložnosti. (Danes bi le še redki vedeli, za kaj se je kaj uporabljalo in kako se je imenovalo.) Razlage sproti spremljajo številne ilustracije ter zapisi pogostih izrazov v francščini, nemščini, ponekod tudi v angleščini. Poudarjeni so tudi napotki za spoštljivo ravnanje osebja z gosti. Na primer: »Prıklon naj bo tako globok, kakor bi si hotel natakar ogledati konici svojih čevljev, če hočeš n pr. gostu pritrdati ali mu pokazati, da si ga razumel, rabiš le pol tako globok priklon«. In še: »Tisti, ki hoče pravilno streči ali servirati, mora popolnoma poznati nezapisane zakone lepega vedenja ter se ravnati po njih.« Lepo vedenje pa je »ono, ki ga predpisuje pamet in je odkritosrčno.« Pomembni so tudi natakarjeva drža in gibi, ki so lepi, »ako so naravni in razodevajo,

da ima ude in telo vedno v oblasti. Pravilna drža je skoro ista kot pri vojaki: prsa izbočena, pleča vzravnana. Kadar so roke proste, vise ob telesu, da je palec ob hlačnem šivu. Svoje telo, roke, noge in zobe, in vse, kar ima na sebi mora imeti natakar čisto že zaradi zdravja in iz ozira do gostov ...« Zanimiva je definicija, po kateri je položaj »dovršena natakarja v bistvu isti kakor položaj trgovskega pomočnika, saj mora prodajati jedi in pijačo prav tako, kakor prodaja trgovski pomočnik blago svoje stroke«. Poleg tega »si mora biti natakar v svesti, da zavise od njegove službe še drugi, višji interesi, predvsem tujski promet. Da bo mogel vršiti svojo službo v prid sebi, podjetju in narodu, je natakarju potreba znati in vedeti poleg serviranja še mnogo drugega, najprej čim večja splošna izobrazba ...«

Ob vsej zahtevnosti, strogosti in natančnosti so bili nekateri pogledi obeh avtorjev v obdobju med svetovnim vojnama tudi bolj napredni, če ne že liberalni. Tako na primer pri sicer pomembnem pozdravljanju ne priporočata ponižnosti: nagovora »klanjam se« ali »priporočam se« za natakarja nista primerna, menita, uporablja pa jih lahko gospodar sam. »Sluga sem« [...] »naj se vobče opusti, pozdravijo pa gosta vsi natakarji, katerih postojankam se ta bliža, četudi je očitno, da bo šel samo mimo.«

Jedilnik na svatovski pojedini v mariborskem hotelu Orel 13. maja 1931:

#### Menu

- Kolački iz maslenega testa na sicilski način*
- Skodelica čiste juhe z okusom od gomoljik*
- Rečna postrv modrikasto kuhana*
- Penasta omaka*
- Nov krompir*
- Hrbet od charolais-škega vola na Helderjev način*
- Izbrani koščki perutnine z mrzlo omako na pariški način*
- Ovčarska solata*
- Beluši celi*
- Ananasi v kopreni na orientalski način*
- Svatovski kolač*
- Sadje v košaricah*
- Sladkarije*
- Kava*

\* Iztok Ilich, publicist, prevajalec in urednik. 1000 Ljubljana, Trebinska 11, E-naslov: iztok.ilich@amis.net