

الجزء الثاني

البيد

النبيذ

تاريخه :



زراعة الكروم تزاولها تقريبا كل البلاد فى أنحاء العالم بحيث يسمح المناخ والتربة .

بناء على ذلك يوجد دليل تاريخى وهو قدام المصريين بدأوا بصناعة النبيذ اذ تبرز رسومهم على صناعته وتناولهم له . وتوصلت الصناعة الى أوروبا بواسطة دخول الرومان الى تلك البلاد بواسطة انتصاراتهم .

فى منتصف العصر النساك والرهاب نشروا بكثرة زراعة الكروم وصناعة النبيذ . ولصعوبة المواصلات والاتصالات اضطروا أن يزرعوا بأنفسهم الكروم وذلك لاحتياجهم للنبيذ فى حفلات الماس والعبادة .

خلال دخول الرومان بلاد أوروبا زرعوها أثناء رحلاتهم الكروم فى الحقول . بينما النساك والرهاب زرعوها الكروم على جانب التلال لتواجه المزارع الشمس وتكون أكثر عرضه لها . وكان النساك أكثر معرفة وخاصة فى تموين وتخزين النبيذ .

فى أيامنا هذه اتخذت كل البلاد اعتبار كبير لزراعة الكروم وصناعة الانبذة المختلفة .

كيفية أخذ طلبات الانبذة من الزبائن :

تضع مطاعم الدرجة الاولى فى اعتبارهم أنه لا يوجد وجبة كاملة من غير نبيذ . لهذا يجب أن تقدم قائمة الانبذة فى الوقت المناسب وهو بعد أخذ طلب المأكولات من الزبون مباشرة . لذلك يجب أن تستخدم الانبذة بالطريقة الصحيحة .

تتمة قائمة الانبذة من ناحية لشمال لمد لزبون . رسمه يوجد صد
النبيذ يكتب في الدفتر المعد لذلك ويتكون عادة من أصل رسمين . لاصل تعنى
الى محزر الانبذة أو المكار السنى يوزع لمشروبات والانبذة ويسمى
Dispense (E) Dispenser (F) ليعطى الصب . رسمه تعطى الى كاتب
لنوابير والصورة الاخرى تعطى الى المسئول عن خدمة الطاولة لتكون سرح ليه
ريتاؤها مع الفاتورة عند تقديمها للزبون .

وقائمة الانبذة مكونة من بيان نوع الانبذة بالزجاجة ونصف الزجاجة من
حيث سعرهم وكل زجاجة لها رقم ونفس هذا الرقم موجود بمخزن الانبذة . فاذا
طلب الزبون مثلا زجاجة نبيذ رقم ١٤ يكتب فى الدفتر 1 X 14 وسعر الزجاجة .
واذا طلب زبون آخر نصف زجاجة نبيذ رقم ١٥ يكتب فى الدفتر ½ X 15
وسعر الزجاجة وهكذا .

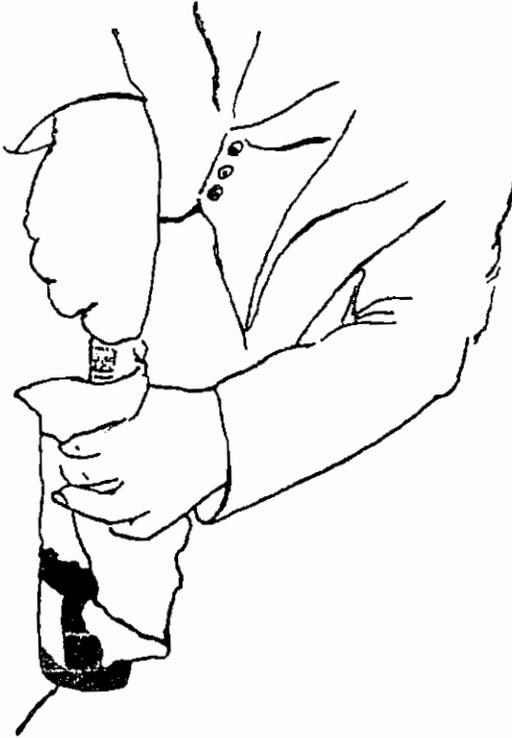
Table No. 10	
1 X 14	7.50 p.
Date _____	Sig. _____

Table No. 20	
½ X 15	4.50 p.
Date _____	Sig. _____

بعد الحصول على الزجاجة من المخزون تقدم الى الزبون من ناحية يده اليمنى
وتمسك من الجزء الاسفل بزاوية مناسبة ليسهل عليه قراءة ماركة الزجاجة وفى
نفس الوقت يقال له اسم الزجاجة وعمرها . وتؤخذ العناية فى عدم رج الزجاجة
حتى لا تقلق الرواسب الموحودة بقاعها . وعند موافقة الزبون بأن هذه هى الزجاجة
التي طلبها .

يعد قليلا من الطاولة ويقطع الغطاء الذى يغطى فوهة الزجاجة ويسحب
الفلين بواسطة المسامير الحلزونية الخاص بنزع الفلين من الزجاجات بعناية وبطيء
لتفادى سقوط أى قطع من الفلين داخل الزجاجة وعند الشعور بأن الفلين على وشك
الخروج من الزجاجة تبرم الفلين قليلا مع سحبها الى الخارج ببطيء وذلك لتهدئة
الدقيقة الاحية من رج الزجاجة والسماح للهواء بأن يحل محل الفلين بحزم .

والمسية لسادة تحرى بواسطة مسك لزجاجة أحكامه باليد اليسرى وفتح
لرذاجة باليد اليسرى . بعد الانتهاء من فتح لزجاجة يدح طرف صفي من الفوطة
داخرا عنق الزجاجة قليلا للمسح بلطف أى قطعة فبر أو رواسب ما زالت متملقة .



فتح زجاجة النبيذ . المسمار العلزوني يجب أن يدخل خلال
الفلين وتقريبا الى آخره . لاحظ الفوطة النظيفة حول الزجاجة

خدمة النبيذ :

يجب أولاً أن يصب قليلاً من النبيذ في كأس مضيف ليتذوق فإذا أُرصدت ووافق عليها فيبدأ بصب النبيذ في ضيوفه . يبدأ أولاً بالسيدة لتلي على يمينه ومن جهة يدها اليمنى ثم بالسيدات ثم بالرجال والخدمة تكون من جهة يدهم اليسرى وأخيراً إلى المضيف .

يصب النبيذ بعناية وهدوء وتمسك الزجاجات باليد اليسرى بحيث تكون مآركة النبيذ واضحة للزبائن فيستطيعوا قراءتها . والاهتمام حول الجانب الأيمن للزجاجة والاصابع حول الجانب الآخر والسبابة مضطحة إلى أعلى فوق كتف الزجاجات وليس فوق عنقها . فوهة الزجاجات توضع فوق حافة الكأس ولا تلامسه عني الاطلاق وتمال إلى أسفل مع تحريك الرسغ حتى يبدأ النبيذ في الانسيال في الكأس . بهذه الطريقة الصب يكون محكوماً ويمكن إيقافه وذلك برفع اليد قليلاً إلى أعلى من مدار معصم اليد . عند الانتهاء من الصب في كل كأس من المحتمل أن يكون هناك قطرات على فوهة الزجاجات ويمكن إزالتها وذلك بملامسة فوهة مطبقة على شكل المخدة وتكون ممسوكة باليد اليسرى .



شم رائحة الفلين :

قبل خدمة النيبيذ يجب شم رائحة الفلين باهتمام . فاذا لوحظ أى رائحة غير مستحقة فهذه اشارة بأن الفلين قد تفتت والعفونة قد امتصت من النيبيذ .
ففى الحسالم تنفير الزجاجاة بزجاجاة أخرى ويبلغ مدير المطعم بهذه الحادثة .

نقاط خاصة عند خدمة النيبيذ الاحمر :

يجب خدمة النيبيذ الاحمر فى درجة حرارة صالة الطعام وهى حوالى ٦٥
فهرنهايت . فمعظم الفنادق والمطاعم يحاولون بقدر الامكان تخزين الخمور بجانب
صالة المطعم لهذا الغرض .

النيبيذ الاحمر العتيق له رواسب ولهذا يجب العناية وعدم رج الزجاجاة والا
تختلط الرواسب مع النيبيذ ويصبح ذو كثافة . ومن الاصلح أن يصب النيبيذ فى
قنينة وهذه العملية تجرى فى المخزن وذلك للتخلص من الرواسب بقدر المستطاع .
خاصة للنيبيذ الاحمر العتيق يجب عند أخذ الطلب من الزبون أن نوصى له بأنه
من المستحسن أن يصب النيبيذ فى قنينة . وفى قائمة الانبذة يذكر أن جميع
زجاجات النيبيذ الاحمر فوق عمر معين سوف تصب فى قنينة وهذه توصية الا ما
اذا رغب الزبون . فعلى صف الانبذة أن يبين وجهة النظر تلك الى الزبون بكل
أدب وذلك لينفذ هذا الترجيح والا كانت هناك اساءة له لو فتحت الزجاجاة قبل
تقديمها اليه . قبل خدمة أى نيبيذ مصبوب فى القنينة يجب تقديم الزجاجاة الاصلية
والفلة الخاصة بها اليه وذلك لاثبات وتأكيد له أن هذا النيبيذ فى الحقيقة هو الذى
اختره وصب له فى القنينة .

اذا ما أصر الزبون على خدمة نيبيذه من الزجاجاة أمامه . توضع الزجاجاة فى
المهد (عبارة عن سبت يوضع فيه زجاجاة النيبيذ وتكون الزجاجاة مائلة بدرجة
٤٥م وماركة الزجاجاة واضحة للزبون ليسهل له قراءتها . ويجب أخذ عينه
خاصة عند فتح الزجاجاة وهى فى مهدها اذ أن الفلين من الممكن جدا أن تكون لينة
ومننتة وخاصة بعد سنوات عديدة مرت بعمر النيبيذ .

اذا اشتكى الزبون بأن النيبيذ ليس فى درجة حرارة الغرفة (درجة حرارة
المطعم) فلا تنطس الزجاجاة فى ماء ساحن بأى حال من الاحوال أو توضع بجانب

الشارب لتدفيء أو توضع في صوان الاصق لساحة لفترة • ذات مد سمول
عيف سوف يقتل نكهة البيد الفاحرة ويصح لونه معيم • والطريقة الآتية هي
تدفئة القنية ربحاية وبطء يصب النبيذ فيهب •

ومن المستحسن أن تفتح لزجاجة قبل أن يتناولها لزبون بفترة وذلك ليتنفس
لبيذ ويعيش في درجة حرارة الغرفة بعد أن كان سجيناً في زجاجته لمدة سنوات
عديدة •

النبيذ الأحمر التصير العمر ليس عنده الوقت الكافي ليكون رواسب داخل
الزجاجة • لذلك لا يحتاج إلى صبه في القنية •

الكمية التي تصب في كأس الزبون لا تكون أكثر من الكأس وذلك ليسمح
لعبير النبيذ أن يتمدد ويتسع فيتمتع الشارب بنكهة النبيذ المستحبة •

نقاط خاصة عند خدمة النبيذ الأبيض :

يجب أن يخدم النبيذ الأبيض مثلجاً ودرجة برودته متوازنة من أول كأس
يشربها الزبون إلى آخر كأس من الزجاجة • لذلك يجب وضع الزجاجة في جردل
مخصص لهذا الغرض وهو منخفض ويوضع فيه ماء وتلج على ألا يتعدى مستوى
الماء عن كتف الزجاجة ويوضع على حمالة خاصة له بجانب الزبون أو على طاولة
الزبون تحت طبق مغطى بغطاة • بعد تقديم الزجاجة إلى الزبون يمكن فتحها مع
عدم إخراجها من الجردل • ويصب قليلاً من النبيذ إلى المضيف ليتذوق ويسأل
المضيف هل درجة برودة النبيذ مقنعة بها ؟ فإذا كانت اجابته بأن النبيذ غير مثلج
تثليجاً كافياً فيمكن الاقتراح بترك الزجاجة دقائق أخرى في
الجردل حتى تثلج إلى الدرجة التي تقنع • وبعد مدة كافية من الدقائق
يوضع أمام المضيف كأس أخرى نظيف ويؤخذ الكأس الذي تذوق فيه النبيذ من قبل
ويصب له قليلاً من النبيذ ليتذوقه • فإذا استحسن درجة البرودة ووافق على خدمة
الزجاجة إلى ضيوفه يصب أولاً إلى السيدة التي على يمينه ثم السيدات ثم الرجال
وأخيراً المضيف •

الكمية التي تصب للنبيذ الأبيض لا تكون أكثر من ثلثي الكأس • ويجب
دائماً ملاحظة أن كؤوس النبيذ ليست فارغة أمام الزبون وما زال بقية من النبيذ
بالزجاجة • وإذا فرغت الزجاجة يجب تبليغ المضيف بكل أدب وبصوت منخفض

أن زجاجته أصبحت الآن فارغة فيستطيع المضيف بطلب زجاجة أخرى أو هذا كاف .
يجب وضع فوطة على الجردل وذلك لغرض تجفيف الزجاجاة عند اخراجها منه
فقط ولا تستعمل هذه الفوطة بأى حال من الاحوال فى تجفيف فم الزجاجاة عند
خدمة النبيذ .

خدمة النبيذ الفوار والشمبانيا :

تخدم الانبذة الفواراة مثلجة ويستحسن أن تقدم أكثر ثلوجة من النبيذ
الاييض ولا ينسى عند تقديمها أن يذكر للمضيف عمرها (اذا كان هناك) .

يزال السلك الملفوف حول عنق الزجاجاة وذلك بعد ازالة الصفيحة الرقيقة
المنهبة أو المفضضة حول عنق الزجاجاة . ثم تنزع الفلين باليد اليمنى وذلك
ببرمها بحركة خفيفة وفى نفس الوقت الزجاجاة ممسوكة باليد السفلى .

يجب الاقتراب بسرعة من كأس المضيف لان النبيذ سيفور من الزجاجاة .
وبالاقتراب بسرعة من كأس المضيف وفى الوقت ميل الزجاجاة فوق الكأس بهذه
الطريقة النبيذ والفوران يسكبوا فى الكأس بدلا من اراققتهم .

الفلين يجب شمها قبل خدمة الضيوف فاذا كانت رائحة الفلين عادية يخدم
الضيوف . بل اذا كانت رائحة الفلين شاذة فنى الحال يؤخذ كأس المضيف من
الطاولة ويحل محله كأس آخر نظيفة تقدم الى المضيف وزجاجة أخرى من نفس
النوع وتفتح أمامه .

تمسك دائما فوطة فوق اليد عند نزع الفلين .

يجب عدم رج زجاجة الشمبانيا فتهيج رضى ما زالت بالزجاجاة قبل فتحها
فيحدث فوران هائل يعوق على تقديم خدمة راقية .

يجب ألا يكون اتجاه فم الزجاجاة تجاه الزبون عند سحب الفلين .

انواع الانبذة التي تقدم مع المأكولات :

حساء : Sherrv أو اى نوع من النبيذ سقده مع الطبق التالى .

أورديفسر : نبيذ أبيض خفيف جاف أو فوار مثل

Moselle, Alsace, Huscadet Hock, Chablis, Vin Blanc Leger de

Bourgogne.

سمك : نبيذ أبيض جاف مثل
Rhin, Alsace, Bourgogne Blanc, Bordeaux Blanc Sec.

اللحوم البيضاء : نبيذ أحمر خفيف مثل
Beaujolais, Bordeaux, Maconnais, Touraine, Valteline, Chianti.

ويمكن خدمة النبيذ الأبيض مع اللحوم الغنية مثل الدواجن والطيور
المصطادة .

اللحوم الحمراء والمشويات والمحمرات : نبيذ أحمر عتيق ثقيل مثل
Côtes du Rhone, Saint Emilion. Côte de Beaune, Côte de Nuits,

الخبز : Port أو أى نوع من الانبذة السابقة التى أخذت مع اللحوم الحمراء .
الحلويات والفواكه : نبيذ أبيض حلو أو نبيذ فوار مثل
Graves, Sauternes, Barsac.

القهوة : براندى أو ليكير .

ملحوظة هامة:

- ١ - لا يخدم النبيذ الحلو قبل النبيذ الجاف .
- ٢ - لا يخدم النبيذ الثقيل قبل النبيذ الخفيف .
- ٣ - لا يخدم أى مشروبات كحولية مثل الويسكى أو الجن أو البرندى
(مشروبات كحولية قوية) مع الاصداف .
- ٤ - الشمبانيا يمكن أن تخدم مع جميع الاطباق .
- ٥ - يخدم النبيذ الصغير العمر قبل النبيذ العتيق الطويل العمر .
- ٦ - لا يوضع ثلج فى الكأس مع النبيذ لتثليجه .

خدمة المشروبات قبل وجبة الطعام :

توجد عدة مشروبات وكوكتيلات يتناولها الزبائن فى البار أو فى المطعم
قبل تناولهم الطعام وهى تفتح الشهية . فعند جلوس الزبائن على الطاولة يسألوا
زلا اذ ما يفضلوا أى مشروب . وهذه المشروبات يجب أن تخدم سريعا بقدر
المستطاع ليستمتعوا بالمشروب وفى نفس الوقت يطلعوا على قائمة الطعام وماذا
يفضون من أطباق فى وجبتهم . وبمجرد ما يستمتعون بمشربهم من الممكن أن
طلباتهم من المأكولات والانبذة .

كثير من الزبائن ينفصلون الشيرى Sherry وهو ثلاثة أو أربع أنواع جاف ومتوسط ومتوسط جاف وحنو .

تخدم المشروبات فى أقداح من الزجاج والكوكيتلات فى أكواب خاصة لها . وتحمل المشروبات على صينية موضوع عليها مفرش وذلك فى حالة انسكاب أى قطرات من المشروبات أثناء حملها . نتيجة لذلك عند الوصول الى الطاولة لتقديم المشروبات والكوكيتلات اذا كانت قاعدة الكوباية مبتلة فبسهولة يمكن مسح القاعدة وذلك بحكها على المفرش الموضوع فوق الصينية .

توضع الكوباية على الطاولة بقرب ويمين الكأس الموضوع على الطاولة . عند انتهاء الزبائن من المشروبات والكوكيتلات ترفع الاكواب من الطاولة على الفور .

خلط الكوكيتلات يحتاج الى بارمان ذو خبرة . بل صف الخدمة من الممكن أن يجد نفسه يقدم هذه الكوكيتلات فى الولايم التى تلزم الاستقبال قبل دخول الضيوف الى صالة الحفلات . لذلك من واجب صف الخدمة معرفة قليل من الكوكيتلات الشائعة والمتداولة . بل أولاً يجب معرفة أنواع الكوبايات والكؤوس والادوات التى تلزم لمزج الكوكيتلات .

تخزين الانبذة :

مخزن الانبذة يجب اذا أمكن أن يكون تحت الارض بعيدا عن الطريق العمومى وذلك للبعد عن مخاطر الاهتزازات والتذبذبات الارضية . والدرجة العادية لمخزن الانبذة يجب أن تكون ١٢°م أو ٥٥° فهرنهيت .

زجاجات الانبذة عندما تخرج من صناديقها يجب ألا ترج ولا تقلق ولا تزعج . ويجب أن يكون كل نوع وعمر النبيذ المخزون منفصلا عن الآخر فى أقسام مرقمة ليسهل معرفة مكانها . هذه الارقام يجب أن تطابق نفس الارقام الموجودة فى قائمة الانبذة .

نوع الاكواب :

النبيذ يقدر بلونه ورائحته وعبيره وطعمه وشكل ونوع الاكواب المستعملة توضع فى الاعتبار لتجلب هذه المميزات . كأس النبيذ يجب أن يكون من زجاج

من شئ زكريستال ومسحى عند فوهته لعبس عصر لتزيد تتساعد الانف على
تسلسل لبرسجة .

لكان يجب أن يكون من زجاج رفيع فالشفاييف تساعد الحلق على تلذذ صعبه
لسيند .

جميع الفنادق والمطاعم اتخذوا قاعدة واحدة في مقياس حجم الكؤوس وهو
(٦ أنرس - ٨ أونس) . فكل زجاجة مقدارها ٦ كؤوس من النبيذ .

البراندى يتسم في كأس على شكل البالون والشمبانيا تقدم في كأس على
شكل قمع أو على شكل المزمارة .

لماذا قاع زجاجة النبيذ مقعرة الى الداخل ؟

وذلك لزيادة مساحة قعر الزجاجة فتقاوم الضغط الداخلى والخارجى
الواقع عليها .

وضع الكؤوس على الطاولات :

عند فرش المطعم صف خدمة المشروبات والانبذة مسئول عن وضع جميع أنواع
الكؤوس على الطاولات . هذه الكؤوس تحمل مقلوبة بين أصابع اليد السفلى وهذه
العملية تحتاج الى تمرين . فاذا حملت الكؤوس بهذه الطريقة الخاصة وليس
بالطريقة السليمة فمن الممكن جدا أن تنكسر معظم الكؤوس .

بل عند خدمة الزبائن تحمل الكؤوس على صينية دائرية فضية سواء ستوضع
على الطاولات أو سترفع من على الطاولة . يوضع الكأس من جهة يمين الـ Couvert
أمام حافة السكينة الكبيرة . وعادة عند فرش المطعم يوضع كأس نبيذ أمام كل
Couvert وعند الخدمة تتغير عند الضرورة .

الكؤوس لا ترفع من أمام الزبون الا اذا كانت فارغة . واذا طلب الريبور
زجاجة نبيذ أخرى وهى مثل الزجاجة السابقة يجب أن يوضع كأس أخرى نظيفة
أمامه .

ويسك الكأس من ساقه (بين الإبهام و لأصابع) . أما الاكواب العادية

تستسك من تحت قرب 'سنتها' . ومن لعل أن توضع لأصابع دخل الكؤوس أو
الأكواب حتى لو كانت غير نظيفة . الكؤوس والأكواب المستعملة ترفع من الطاولة
ودلك بوضعها على الصيبة المنصصة وتذهب في الحال الى مكان غسل الأكواب
و لكؤوس . ومن الخطأ أن توضع الكؤوس المستعملة على صوان الفضية والاطباق
أو على أحد رفوفه .