

ESTILOS DE VIDA: Cubanos... ¡A la mesa!

13/08/2015



MUCHOS DESAPROVECHAN LA HORA de sentarse a la mesa como el perfecto momento de socialización que es, ideal para compartir con nuestra familia, amigos y compañeros. Ese tiempo en que todos confluyen alrededor de una mesa servida es la ocasión en que nuestras habilidades sociales, nuestra educación e instrucción son puestas a prueba en un rito altamente cultural, simbólico...

UNA PERSONA BIEN EDUCADA SABE que en la mesa todos deben empezar y terminar de comer juntos; que no se deben tomar alimentos con los dedos a no ser en casos muy necesarios; que nunca se deben hablar de temas desagradables, o que generen discusión como la política, religión, los deportes, etc.; que los cubiertos llevan los alimentos a la boca y no debe ser la boca la que salga a “cazar” el cubierto; que los codos no se ponen nunca sobre la mesa, solo se apoya el antebrazo en el borde de la mesa y se come de manera erguida; que no se habla nunca con alimentos en la boca; que debemos limpiarnos con delicadeza los labios cada vez que vayamos a beber algún líquido, y hacer lo mismo luego de ingerirlo... Estas son nociones elementales. Pero ahora vamos a dar otras normas protocolares para poder sentarnos a la mesa, en circunstancias más o menos protocolares, y no hacer un papelazo.

SI LA COMIDA LLEVA SERVILLETA, debemos abrirla — completamente si es pequeña, solo un poco si es muy grande— y colocarla en nuestros muslos tan pronto nos sentemos a la mesa, sin esperar a que nos sirvan la comida. Cuando todo haya concluido, y abandonemos la mesa, la servilleta se coloca, un poco al descuido, a la derecha del plato, tratando de que lo que quede visible sea su lado más limpio, sin pretender doblarla nuevamente.

EL PAN ES UN ALIMENTO que puede ser comido usando las manos —si sabemos usar los cubiertos podremos valernos perfectamente con el resto de los alimentos—. Siempre se coloca en un plato pequeño a la izquierda del plato, pues se corta con la mano derecha y es la mano izquierda la que lo sujeta. Esta faena se realiza siempre sobre el plato en el que el pan es servido, nunca sobre el plato principal. Llevarse el pan completo a la boca, así como preparar un bocadito de pan con mantequilla a la mesa es de mal gusto. El pan se corta en trocitos con la mano, y cada pedazo será untado de mantequilla con la espátula destinada a esta labor justo antes de ser comido.

UNO DE LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES a tener en cuenta es el uso de los cubiertos. Nunca se pondrán en la mesa más cubiertos que los que se utilizarán. Estos comienzan a utilizarse de afuera hacia adentro.

A LA DERECHA DEL PLATO SE SITÚAN LOS CUCHILLOS, con el filo hacia la izquierda, es decir, hacia el plato. Junto al plato es colocado el cuchillo de la carne (acabado en punto y generalmente bien afilado). Junto a este, se coloca el cuchillo para los pescados (con forma de paleta y sin filo). Y también una cuchara si hay sopa. Si en la comida hay una entrada de camarones, entonces se colocará el único tenedor —especial para los camarones— permitido a la izquierda. También estarán colocados el cuchillo para el queso (suele tener agujeros en la hoja y la punta curva para recoger el queso cortado), el cuchillo para cortar el pan (con filo aserrado), y el cuchillo para untar (a manera de espátula).

LOS CUCHILLOS SE UTILIZAN solo para cortar los alimentos más duros. Las verduras, tortillas, huevos, no necesitan ser cortados con cuchillos.

LOS CUCHILLOS PUEDEN SER UTILIZADOS de dos maneras. La europea consiste en cortar el trozo de alimento que vaya a comerse a continuación sin soltar nunca los cubiertos: una mano corta y la otra lleva los alimentos a la boca. El estilo americano permite cortar hasta tres bocados, dejar el cuchillo cruzado justo frente al plato mientras nos llevamos el tenedor a la boca con cada ración de alimento cortada. Nunca debe cortarse toda la comida primero para comerla luego. Esto solo se permite cuando asistimos a un niño.

A LA IZQUIERDA DEL PLATO, junto a la servilleta, van los tenedores. Sus puntas, hacia arriba, hacia el centro de la mesa. Siguen el mismo orden de los cuchillos a la derecha. Si es necesario poner los tenedores de la carne y del pescado a la vez, el del pescado va hacia afuera, pues este plato se sirve primero.

LOS CUBIERTOS PARA EL POSTRE son colocados junto a la parte superior del plato. Pueden ser tenedores para postres sólidos —que pueden venir acompañados por un cucharita utilizada para depositar el almíbar sobre el postre si este lo lleva—, o cucharas para los helados u otras cremas. Cuando son montados sobre la mesa, el tenedor va mirando hacia la derecha y la cuchara hacia la izquierda.

LAS COPAS SE COLOCAN de izquierda a derecha tomando el centro del plato como punto de partida. Primero se coloca a copa del agua, le sigue la del vino tinto, y por último la copa de vino blanco. Detrás de la copa del agua, o a la derecha de la de vino blanco, se coloca la copa del champagne. Puede ser que las copas de vino se coloquen en el momento en que vaya a ser servida la bebida, de manera que la copa de agua será la única que se mantenga todo el tiempo sobre la mesa.

LAS BEBIDAS SON SERVIDAS POR LA DERECHA, sin apoyar la botella en la copa y sin levantar la copa de la mesa. A la hora del brindis las copas no deben chocarse, pues así se evitan posibles roturas. Cuando tomemos la copa nunca levantaremos el dedo meñique: eso denota cualquier cosa menos elegancia.

LAS COMIDAS QUE VIENEN SERVIDAS EN PLATOS desde la cocina se sirven por la derecha. Las comidas presentadas en fuentes sobre la mesa se sirven por la izquierda. Las copas se llenan solo dos tercios de su capacidad.

UNA VEZ TOMADOS LOS CUBIERTOS estos no deben ponerse nuevamente sobre el mantel. Cuando hacemos una pausa, los cubiertos deben ser colocados en ángulo de 45° —tomando el centro del plato como el vértice en que los cubiertos se unen—, el tenedor con sus puntas hacia abajo y el cuchillo con su filo hacia dentro del plato.

SI EN MEDIO DE LA COMIDA DEBEMOS DETENERNOS un momento para realizar alguna acción inesperada e impostergable, los cubiertos deben ser colocados en paralelo, sobre la orilla superior derecha del plato. Y en estos casos, antes de levantarnos, debemos pedir disculpas a los presentes con sencillez. Será una gran grosería si en algún momento de la velada abandonamos la mesa para salir a fumar. Los teléfonos celulares deben apagarse antes de pasar a comer, a no ser que se esté esperando una llamada muy importante. En ese caso se le advierte a nuestros compañeros de esa necesidad.

HAY QUIENES COMETEN EL ERROR de que, al terminar de comer, colocan los cubiertos a ambos lados del plato, con las puntas sobre este y las bases apoyadas sobre la mesa, como si los cubiertos fueran los remos de un bote. Lo aconsejable es que al terminar de comer los cubiertos se coloquen en paralelo, sobre el plato, con el filo del cuchillo hacia adentro y el tenedor con sus puntas hacia arriba. Esto nunca se hará sobre los alimentos sobrantes. Esta colocación indica al camarero que ya puede retirar el plato.

CUANDO EL ANFITRIÓN, ES DECIR, QUIEN INVITA, o la persona de mayor rango a la mesa, ha terminado y deja su servilleta sobre la mesa quiere decir que ya nos podemos levantar. Nunca lo debemos hacer antes.

ESTOS SON SOLO ALGUNOS PUNTOS INSOSLAYABLES en la etiqueta a la mesa. Conocerlos y practicarlos con limpieza contribuirá en nuestro bienestar, nos hará más seguros, y ofreceremos una imagen elegante y desenvuelta de nosotros mismos. Por supuesto, esto se logrará felizmente solo si se cultiva habitualmente, es decir si en nuestro hogar, dentro de nuestras posibilidades, ponemos en práctica algunos de estos consejos aunque, muchas veces, las condiciones económicas den al traste con estas pretensiones.

Y ESTO NOS LLEVA A UNA REFLEXIÓN FINAL. Quizás, leyendo este artículo, muchos aleguen “Los cubanos no tenemos nada que ver con estas normas. Somos espontáneos, naturales. Esas formalidades son cosas de europeos, etc.” Discrepamos con los que así piensen. La espontaneidad o la falta de artificio, mucho menos el concepto “cubano”, tienen muy poco que ver con la mala educación. Comer con el plato en la mano, sentarse a la mesa sin camisa, hablar con la boca llena o, peor, escupir, lamer, eructar y otras conductas parecidas, nunca serán señales de nacionalidad sino muestras de una educación dudosa.

QUE CONSTE QUE NO DESCONOCEMOS nuestro señalado sentido ligero de la vida, desprovisto casi siempre de afectaciones a la hora de encarar el día a día. Pero acuñar a la mala educación como nuestra norma y, por tanto, una esencia cultural a salvaguardar, es el gran error de un maleducado. Si eso fuera así, entonces las miles de personas de todas las extracciones y niveles de escolaridad que en este país han dado —y dan— muestras de las más nobles maneras de comportamiento social... esos ¿no son buenos, verdaderos cubanos?

---