El protocolo a seguir en la mesa

23/12/2016



Tenemos próximas las fiestas de Navidad y de Año Nuevo, y con ellas nos acompañan una serie de costumbres como son las de jugar a la lotería de Navidad, los regalos de papá Noel y por encima de esas costumbres nos encontramos con las comidas o cenas organizadas para tales fechas, tanto en algún restaurante elegido para la ocasión como en el domicilio de algún familiar o amigo. A este último caso es al que quiero dedicar el presente artículo, porque si uno desea ser el perfecto anfitrión o casi perfecto, porque siempre se nos puede escapar algún mínimo detalle, quiero dejarles a continuación una serie de normas a seguir con las cuales se logrará que los asistentes te feliciten por la organización preparada para el evento.

1. ¿Qué orden de colocación deben de tener los invitados en la mesa?

Los anfitriones siempre deben de sentarse los últimos, deberán de colocarse siempre que sea posible frente a la puerta de entrada, debemos de tener en cuenta que el anfitrión es la persona más importante del acto y no debe dar la espalda a la citada puerta, es la persona que tiene y debe de coordinar el acto y por lo tanto su participación es constante , tanto en la preparación como en la presentación y servicio de los platos elegidos para la ocasión.

Los invitados deben sentarse alternando sexos, hombre-mujer-hombre-etc., debiendo evitar que las parejas

invitadas se sienten juntas, de esa manera se logra una mayor interactuación de todos los asistentes y se evita que alguno pueda quedar desplazado.

Una excepción puede ser con parejas de recién casados o de una pareja donde él o ella acude por primera vez como invitado(a), en buena lógica esa persona debe de tener un apoyo cercano y el mejor que puede ofrecérselo es su pareja, pese al esfuerzo que puedan hacer el resto de asistentes para que el nuevo comensal se encuentre lo más cómodo posible.

2. ¿Cuál es el orden del servicio?

Es de suma importancia seguir el protocolo con el servicio, se tiene que tener muy claro lo que se debe de servir en cada momento, como también el tiempo que se debe de invertir.

La bebida antes de la comida que se va a servir y muy a tener en cuenta es que si existen diferentes tipos de vinos, cada uno se tiene que servir justo en el momento en que disponemos del plato que lo acompaña.

Un dato a tener en cuenta dentro de la comida es el orden que deberíamos de tener, estos serían primero platos fríos y posteriormente los calientes, y dentro de lo posible primero los salados y a continuación los dulces.

3. ¿A quién se sirve primero?

El protocolo nos indica sexo y edad a tener en cuenta, ¿qué significa? Siempre se sirve primero a las señoras y luego a los señores, y dentro de ese grupo se comienza por el de más edad.

Una excepción son los niños, estos siempre serán los primeros, por su edad no podemos considerar que estén dentro de la norma.

Otra excepción es si queremos hacerle un homenaje a uno de los comensales, en este caso él será siempre el primero al que se debe de servir.

Finalmente y como es lógico, los anfitriones serán los últimos en ser servidos y también siguiendo un orden, primero la mujer y luego el hombre.

4. Buenos hábitos que se deben de tener.

El invitado también debe de seguir una serie de normas en la mesa para que el evento salga lo más perfecto posible, pero ¿qué normas debe de seguir? A continuación paso a detallarlas:

1. Los señores siempre deben de ayudar a las señoras a retirar las sillas cuando estas se levantan.
2. A la hora de sentarse siempre deben de esperar a que las señoras se sienten primero.
3. Interactuar con todas las personas que se encuentren a su lado, para que nadie se sienta desplazado.
4. Observar el orden de los cubiertos. Si el anfitrión los ha colocado debidamente, se deben de empezar a utilizar de fuera hacia adentro y siempre de dos en dos, salvo cuando sea plato hondo, el cual lógicamente será con cuchara.

Muy importante: el cuchillo sirve para cortar, no es un tenedor, se debe de evitar llevárselo con comida a la boca, aunque desgraciadamente existe esa costumbre en muchísimos comensales.

Las servilletas se deben de utilizar antes de beber, de esa manera logramos evitar las manchas desagradables en copas y vasos.

Evitar poner los codos sobre la mesa, aparte de que no se debe, también tenemos que considerar la incomodidad de las personas que tienes a ambos lados, ya que se le resta espacio para que estas puedan maniobrar con su servicio. Como máximo se pueden colocar los antebrazos.

Finalmente quedan para el final los discursos. Estos tendrán lugar cuando se sirva el café, con la excepción de que se haga un brindis inicial.

Pienso que con las normas anteriores, cualquier celebración puede resultar agradable para todos. Es importante ajustarnos en todos los aspectos por el bien de los demás, y debemos también de tener en cuenta, para finalizar, no beber ni comer más de lo preciso, porque cualquier exceso repercute no solamente en el que lo hace sino también en el resto que lo observa.

No quiero despedirme sin daros las gracias por seguirme durante todo el año y desearos unas felices fiestas y un venturoso 2017.