



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



El protocolo del té, una lección divertida para los más chicos¹

Como un juego, aprenden, junto a los grandes, cómo deben comportarse en la mesa

Laura Reina LA NACION

Tomar la taza con una mano y por el asa; mantener los brazos siempre arriba de la mesa; usar la parte interna de la servilleta, que, claro está, debe ir en la falda, y empezar a comer lo más liviano, como sándwiches, y dejar para el final lo más pesado, como masas y tortas, son algunas de las reglas que les conviene seguir tanto a grandes como a pequeños, siempre que se toma el té.

"Estamos invitados a tomar el té..." El primer verso de la canción de María Elena Walsh puede servir como prelude de la iniciativa del Alvear Palace Hotel, que, durante las vacaciones de invierno organiza té para niños de entre 6 y 13 años, y sus padres (o abuelos, tíos o algún otro mayor), en los que, además de degustar muy ricos bocados, se aprende protocolo.

Las clases están a cargo de la directora del Centro Diplomacia, Karina Vilella, que está convencida de que los buenos modales hacen más fácil la convivencia y, cuanto antes se aprendan, mejor. Según la especialista en ceremonial y protocolo, desde que el niño es pequeño puede ir incorporando estas pautas de conducta para internalizarlas cuando ya es grande. "Cuanto más joven se aprende, más naturalmente se emplea", es el lema de Vilella.

¹ <http://www.lanacion.com.ar/> - Información General - LUNES 05 DE JULIO DE 2010

Costumbres perdidas

Según la experta en ceremonial y protocolo, la enseñanza de buenos modales y costumbres se fueron perdiendo. "Recuerdo que mi mamá tenía en el colegio clases de civismo o urbanismo, en las que se enseñaban estas cosas. Hoy eso no existe. Ser educado tiene sus ventajas: se reciben premios por eso. Además, ser amable o respetuoso obliga al otro a tratarte de la misma manera", explicó Vilella al pequeño auditorio, íntegramente formado por niñas en compañía de sus madres, abuelas o tías.

Mientras Vilella seguía nombrando reglas como "en la mesa, lo sólido se ubica a la izquierda y lo líquido a la derecha" o "el invitado de honor se sienta a la derecha" y "los cubiertos, cuando se levantan del mantel nunca vuelven a tocarlo, siempre hay que apoyarlos en el plato", las pequeñas estaban ansiosas por probar las exquisiteces que veían en las mesas.

"¿Podemos empezar a comer?" preguntó ansiosa Ana, que, por supuesto, hizo caso omiso del protocolo, eludió los sándwiches y empezó por lo dulce, un tentador *petit four* de chocolate. Tampoco siguió la regla que dice que la taza debe tomarse por el asa y con una mano. "Está muy pesada", justificó. Otra niña pidió azúcar, a pesar de que lo correcto es no endulzar el té.

"En realidad, hay que probarlo primero. Si vemos que no nos gusta, podemos agregarle azúcar o edulcorante", concedió Vilella, que también explicó que podía agregarse leche, después de servir el té. "Esto es para ver cuán fuerte está el té y, a partir de allí, se le agrega la cantidad de leche que uno quiera", explicó la especialista en protocolo.

Otro consejo A la hora de untar el *scone* o la tostada, nunca hay que hacerlo completamente. "Hay que poner el dulce sólo en la porción que se va a comer y nunca directamente del pote. Primero se pone un poco de dulce en el plato y después, se unta

el pan", dijo Vilella, pero ya era tarde: casi todas las niñas habían llenado de dulce directamente el *scone* y se aprestaban a comerlo.

Aunque parezca novedoso, el protocolo para niños tiene 500 años de historia. El precursor fue el humanista holandés Erasmo de Rotterdam, que, en 1530, publicó un tratado de civildad dirigido a todos los niños, sobre todo los de la corte, en el que presentaba un código común de comportamientos para facilitar las interacciones sociales y establecer un vínculo.

A él se le debe, por ejemplo, el uso de la servilleta. "En vez de chuparse los dedos o de limpiárselos en la ropa después de comer, será más honesto secarlos en el mantel o en la servilleta", dijo Erasmo en un tratado. Y, también, se le debe la costumbre del lavado de cara al levantarse.

Cinco menos cinco

Ya sobre el final de su clase, Vilella explicó el lenguaje de los cubiertos para indicarle a quien sirve que se ha retirado de la mesa en forma temporaria o, por el contrario, que ha decidido irse definitivamente.

"La posición de descanso es con los cubiertos a un costado del plato, con el filo del cuchillo hacia adentro y la panza del tenedor descansa según lo que se acaba de comer: hacia abajo, si se comió una torta, o hacia arriba, si, por ejemplo, se terminó de comer una porción de carne -explicó-. Cuando nos retiramos definitivamente, hay que ubicar los cubiertos marcando las cinco menos cinco en un reloj."

También la servilleta puede indicar si alguien se levantó para ir al toilette o si se fue del restaurante: "Cuando es algo temporal, se deja sobre la silla; en cambio, si me voy, la pongo sobre la mesa", explicó Vilella, que, tras dos horas de clase, dio un pantallazo de

cómo comportarse a la hora del té. Una ceremonia de grandes que también puede ser cosa de niños.

A tener en cuenta

- Mantener buena postura y cercanía con la mesa.
- Las manos deben estar siempre visibles sobre la mesa.
- Utilizar la cara interna de la servilleta, que permanece doblada en dos partes sobre la falda.
- Empezar a comer lo salado, como sándwiches, y dejar lo dulce para el final.
- No untar la totalidad del pan o del scone, sino sólo la porción que se va a comer.
- Probar el té antes de agregarle azúcar o edulcorante.
- Recordar la posición de los cubiertos: de descanso y de finalización.
- Al ausentarse de la mesa, la servilleta queda en la silla. Si uno se retira definitivamente, se coloca sobre la mesa.

CÓMO SERVIR LAS INFUSIONES Y EL TÉ. LA MESA PERFECTA.²

Al igual que las comidas y cenas, el servicio de infusiones y de té requiere un ritual en su presentación.

Uno de los puntos más importantes a considerar respecto estas bebidas, es que, después de comer, cada uno de los comensales se decantará por una u otra, atendiendo al grado de saciedad que le haya provocado la comida. A todos no nos apetece un café solo después de comer, pues a unas personas la comida les resulta más fuerte o pesada que a otras, inclinándose, en este caso, por una manzanilla.

No es el caso de la tertulia entre amigas de las cinco de la tarde conocida como la “hora del té” o la “hora del café”, en la que es más fácil coincidir en lo que se desea tomar. No obstante, en todos los contextos, **debemos ofrecer siempre alguna alternativa respecto a cualquier tipo de bebida**: unos somos más amigos de lo amargo y otros más de lo dulce.

El servicio de café, té o infusiones que tiene lugar en la sobremesa se ha transformado en las últimas décadas, en un intento de hacer las cosas más cómodas. Antiguamente, el café conformaba un elemento primordial de las comidas de etiqueta, pues abría el momento de la sobremesa y de la distendida charla acompañada de cigarrillos y puros. Se disfrutaba de él y de su inherente tertulia en salas de la casa anexas destinadas a este fin. El protocolo para desplazarse a la sala adyacente era de la siguiente manera: **cuando**

² Fuente: <http://www.normasdeprotocolo.com/> - 17 de Mayo de 2011

se terminaba el postre, era la dueña o la anfitriona de la casa la que daba la orden de trasladarse a la otra sala sólo con el ademán de la retirada de su silla.

Actualmente, es en la misma mesa en la que se ha comido o cenado donde se sirve y se consumen estas bebidas de cierre, pues la vida moderna ha generalizado un estilo de vida más rápido, fácil y cómodo. Si no, piensen en lo afanoso de habilitar una sala dedicada al deleite en pocos minutos... Los tiempos de hoy han impuesto conciliar disfrute con desahogo, y es por ello por lo que se ha suprimido esta práctica. Otro factor que explica la manifestación de estas nuevas costumbres es la desaparición del personal de servicio en hogares de clase media. Las sirvientas eran las encargadas de cuidar de muchas menudencias del servicio de mesa, las cuales hoy, un anfitrión/a, por muy bueno que sea, no va a poder hacer frente él sólo a ellas. De ahí el empleo de bandejas comunes en la mesa, la postergación del carrito de servicio y de otros detalles que revelaremos más adelante.

EL SERVICIO DE INFUSIONES Y DE TÉ

Antes de preparar las infusiones o el té para nuestros invitados, hay que tener muy presente que este servicio merece una presentación igual de cuidada que la de la comida o la cena. De esta manera, dispondremos de un mantel de té con servilletas a juego, una bandeja (preferiblemente plateada) y de un servicio de porcelana o cerámica compuesto por tazas, platos, jarras y tetera.

Si se va a servir en la mesa donde hemos comido o cenado anteriormente, es fundamental que la mesa esté desprovista de platos con comida, servilletas y copas con bebida. Sólomente dejaremos la copa de agua y el centro de mesa, si había.

A la hora de servir el líquido, nunca lo haremos al ras de sus respectivos recipientes. Un dedo de distancia hasta el borde es perfecto.

La cucharilla para remover cualquier tipo de bebida en taza se pondrá siempre a la derecha de ésta y sobre el platito. El asa de la taza ha de ir también a la derecha para facilitar su uso.

Los dulces que comunmente se sirven como suplemento del té o del café, precisarán cubiertos sólo si ensucian las manos. Así, los pasteles y algunos bizcochos o bollería irán acompañados de plato individual, cuchillo y tenedor de postre para su consumo. En cambio, las galletas y frutos secos no requerirán platos ni cubiertos especiales.

Se ofrecerán tres clases de endulzantes (azúcar blanco, azúcar moreno y sacarina, edulcorante o stevia) sobre una bandeja plateada protegida con un paño o servilleta de tela blanca. Esta bandeja se tiene que dejar en la misma mesa pues, tras probar el sabor de la infusión o del té, quizás se desee agregar más endulzante.

Sobre la sacarina, lo recomendable en veladas de etiqueta, es que las pastillas estén contenidas en un recipiente pequeño y con pinzas para prenderlas. Actualmente, es muy difícil encontrar estos frasquitos, pues la tarea de asir cada pastillita con las pequeñas pinzas parece demasiado minuciosa, sobre todo para manos toscas. Les dejamos una fotografía de un pastillero para sacarina clásico en forma de tortuga.



La manzanilla u otras infusiones

Para la manzanilla u otras infusiones, se debe colocar una taza sobre un platito delante del invitado. Se traerá a la mesa la bandeja anteriormente citada con los tres endulzantes.

La infusión puede venir de la cocina ya vertida en la taza. En este caso, es aconsejable que la taza incluya una tapa para mantener la temperatura. Una segunda opción es traer, sobre la misma bandeja que la del azúcar, una tetera que contenga el líquido muy caliente. Las más adecuadas son las metálicas. También se puede añadir una jarrita con agua fría para entibiar más rápido la disolución.

Es ser líder de tu vida



CAPACITARTE

El servicio del té

Delante de cada invitado se pondrá la taza de té con su correspondiente plato y, debajo de este servicio, se pondrá un plato de postre. Si se va a ofrecer pastel o algún tipo de bizcocho que exija cubiertos, colocaremos el plato de postre a la derecha de la taza y su plato. También se puede usar el plato de postre que había debajo del servicio para servir allí la porción de dulce.

El tenedor irá a la izquierda del plato de postre, y el cuchillo a la derecha. Los cubiertos han de ser de merienda. Los cubiertos de postre son los segundos más pequeños de una cubertería, después de los de trinchar, y los de merienda son los terceros más pequeños. Si no tenemos cubiertos de merienda, nos servirán los de postre.



En una bandeja plateada se extenderá un paño o servilleta de tela blanca. Sobre ésta, se dispondrán las tres clases de endulzantes (azúcar blanquilla, azúcar moreno y sacarina); una tetera para mantener caliente el té; una jarrita con leche; un platito con rodajas de limón y sus pinzas para agarrarlas. De manera opcional, incluiremos dos jarritas, una con agua caliente y otra con agua fría; mermelada y mantequilla.

Si apostamos por el té en bolsita individual, prescindiremos de la tetera, pero no de las jarras con agua caliente y fría, que se emplean para suavizar la temperatura o el sabor del té. Cuando retiremos la bolsita de la taza, nunca la escurriremos apretando con los dedos. Lo que haremos es



depositar la bolsita en la cucharilla, pasando alrededor de ella el cordel para que se escurra el líquido. Después, esta bolsita ya inservible la depositaremos en un lado del plato de la taza.

Noelia Tari

