

José Antonio de Urbina

**EL ARTE
DE
INVITAR**



SU PROTOCOLO

temas de hoy.

ÍNDICE



PRÓLOGO, por Néstor Luján	15
SIGNOS CONVENCIONALES	23
I. LA COMIDA. TIPOS DE COMEDOR, FORMA DE LAS MESAS Y COLOCACIÓN DE LAS PRESIDENCIAS	25
Forma de las mesas	25
Las presidencias	25
Comedor con ventanas en un lado y mesa rectangular. Sistema de colocación de las presidencias	26
Comedor con ventanas en un lado y otros tipos de mesa. Sistema de colocación de las presidencias	31
Comedor con ventana en un extremo y comedor interior sin ventana. Sistema de colocación de las presidencias	32
Otros tipos de comedores	34
Conclusión	34
II. LA COMIDA. LOS INVITADOS: SU INVITACIÓN, ORDENACIÓN Y COLOCACIÓN EN LA MESA	35
Invitación y ordenación previa de los invitados	35
Redacción de la lista ordenada, es decir, numerada	37
Colocación de los comensales en la mesa	40
III. REFLEXIONES SOBRE LA COMIDA. SUS REGLAS DE ORO Y SUS Matices	45
Uso de los sustantivos «comida», «almuerzo» y «cena»	45
Las reglas de oro de la comida	46
IV. PREEMINENCIA DE LOS JEFES DE ESTADO. SU UBICACIÓN EN UNA COMIDA	73
Jefe de Estado en su propio país	75
Jefe de Estado en el extranjero	81

V.	EJEMPLOS PRÁCTICOS DE MESAS EN APLICACIÓN DE LAS REGLAS DE ORO. MÓDULOS MATEMÁTICOS DE LAS MESAS: LEY DE LA ALTERNANCIA DE LOS NÚMEROS IDÓNEOS	89
	Ejemplos prácticos de mesas de cuatro a veinticuatro comensales y presidencias a la francesa	89
	Ejemplos prácticos de mesas de cuatro a veinticuatro comensales y presidencias a la inglesa	102
	Conclusiones matemáticas de los ejemplos expuestos en los apartados anteriores	107
VI.	LA PRECEDENCIA Y EL <i>PEINADO</i> EN EL PROTOCOLO DE LAS MESAS	111
	Filosofía y naturaleza de la precedencia. El <i>peinado</i>	111
	<i>Modus operandi</i> del <i>peinado</i>	113
	Reglas de oro del <i>peinado</i>	118
VII.	GRANDES COMIDAS DE GALA Y BANQUETES	119
	Tipos de mesa: su naturaleza	119
	Tipos de mesa: su estructura	124
	Otros tipos de mesas, redondas y rectangulares	141
VIII.	TÉCNICAS DE COLOCACIÓN DE LOS COMENSALES	143
	El mesero	143
	La tarjeta-plano individual	145
	Los paneles	147
	La tarjeta personal de plato	148
IX.	CONSEJOS PRÁCTICOS EN RELACIÓN A LAS MESAS	149
X.	CÓCTELES Y RECEPCIONES	155
	Invitados	156
	Invitaciones	156
	Tiempo del cóctel/recepción	157
	Recibimiento y despedida	158
	Comida y bebida	159
	Ceniceros	160
	Movimiento de los invitados	161
XI.	RECEPCIONES OFRECIDAS POR JEFES DE ESTADO	165
	Preparación de la recepción	166
	Recepción en el interior del palacio real o presidencial ..	168
	Recepción en los jardines de palacio	172
XII.	COMIDAS Y CÓCTELES EN CASA	175
	Cena en casa, sentada	177

Cena- <i>buffet</i> en casa	188
Copas (cóctel) en casa	195
Almuerzo o cena- <i>buffet</i> en alguna institución, hotel o club	196
Almuerzo o cena- <i>buffet</i> al aire libre	197
XIII. ALGUNAS ANÉCDOTAS PUNTUALES	199
El problema de los sitios y de los personajes que han de ocuparlos	200
¡Demonios! ¿Dónde estarán los baños?	201
Otras razones para que el jefe o funcionario de Protocolo encargado de dirigir el asunto llegue siempre bastante antes al lugar donde se celebrará el acto, la ceremonia o la actividad que sea	203
Nunca llegar antes de la hora fijada para la entrevista, acto o ceremonia que sea	203
¡Cuidado con los chistes que contamos!	205
La teoría del «dominó» y la actividad «acordeón»	207
XIV. EL ARTE DE ATENDER Y AGASAJAR EN LOS NEGOCIOS Y EN LA POLÍTICA	209
Modos sencillos y rápidos	212
Agasajos importantes	214
El comedor para ejecutivos en una empresa o en la sede de un partido político	222
XV. MISCELÁNEA	225
Menú	226
Discursos y brindis	235
Podios de discursos o conferencias	241
Presidencia de actos	244
La ornamentación necesaria para obtener una positiva «imagen»	247
Regalos y obsequios	271
El <i>show</i> o espectáculo en banquetes	276
La comitiva	282
Prensa y televisión	287
EPÍLOGO	291

APÉNDICES

APÉNDICE 1: Dom Pérignon, el corcho y la copa-flauta	297
APÉNDICE 2: Servicio personal de mesa	299

APÉNDICE 3:	Presidencias a la francesa y a la inglesa. Sistema de reloj	301
APÉNDICE 4:	Modelos de invitación en español	305
APÉNDICE 5:	Modelos de invitación en francés	315
APÉNDICE 6:	Modelos de invitación en inglés	321
APÉNDICE 7:	Modelos de invitación de tipo informal	327
APÉNDICE 8:	El <i>R.S.V.P.</i> y otras iniciales en los tarjetones de invitación y en las tarjetas personales de visita	331
APÉNDICE 9:	El protocolo de la Unión Europea	333
APÉNDICE 10:	Ordenamientos de precedencias, oficiales u oficiosas, de los países miembros de la Unión Europea y de los países miembros de la Asociación de Libre Comercio (EFTA), por orden alfabético de países. Los países, UE o EFTA, no mencionados carecen de este ordenamiento	345
APÉNDICE 11:	La verdadera historia del cóctel Martini, del Martini seco, del <i>dry</i> Martini. (Una historia dentro de una historia)	401
APÉNDICE 12:	Los más célebres diamantes	403
BIBLIOGRAFÍA	411

PRÓLOGO

Néstor Luján



Es para mí una gran satisfacción, casi podría decir un honesto placer, prologar este libro, *El arte de invitar*, de José Antonio de Urbina, introductor de embajadores y embajador de España. Y lo es por cuanto el comportamiento en la mesa, los usos y costumbres de banquetes, cenas y sobremesas, resulta para mí siempre interesante y significativo. Da una transparente medida de la civilización y hoy, desgraciadamente, de un arte que se va perdiendo. Porque lo que es evidente es que los niños, incluso los jóvenes, observan en la mesa una actitud nueva, descomedida y displicente sin la menor delicadeza. Han renunciado a aprender el manejo prestigioso del tenedor, a cortar delicadamente con el cuchillo; la mayoría de las amas de casa tampoco saben cómo organizar una mesa, aunque sea en una comida íntima. Nadie parece preocuparse por estas normas civilizadas, que acrecientan las complacencias del convivir humano. El desdén me parece excesivo y un libro como el de José Antonio de Urbina se me antoja necesario, útil, lleno de enseñanzas, ameno y agradable.

Porque al observar el menosprecio por las normas, por las maneras pulidas y un tanto remilgadas de las costumbres de hace pocas generaciones, he de decir que posiblemente no tiene la culpa la juventud, tan desinhibida. Quizá sería más exacto decir que no se les enseña a hacerlo o que, por lo menos, los educadores no conceden la importancia que en otras generaciones tuvieron la etiqueta y la discreta utilización de los utensilios de la mesa. Tampoco se les enseña a conversar, que no deja de ser grave. Nos percatamos de que hoy se come, si me es permitido decirlo, con

una juvenil agresividad y un diente hostil. Los alimentos son tratados en el plato de una manera sañuda, concluyente, irrespetuosa, y modales que en tantos y tantos siglos fueron cambiando y adquiriendo una delicadeza hacia los alimentos, han desaparecido.

El hombre de hoy, como muy a menudo sucede, tiene la idea de que las cosas siempre fueron como ahora, sobre todo en lo que atañe a costumbres o maneras familiares. En lo que podríamos llamar el comportamiento en la mesa, nada es menos seguro. Cada época ha tenido sus reglas, sus ceremoniales en la comida, como en tantas otras facetas en la vida cotidiana. Podríamos poner como ejemplo que los romanos, a imitación de los griegos, empezaron a comer recostados, tan sólo en el siglo I antes de Jesucristo. En principio sólo el *pater familias* podía hacerlo, luego los varones. Las mujeres, los adolescentes, los niños y quienes guardaban luto seguían comiendo sentados. A finales del siglo I de nuestra era, se recostaron las mujeres, e incluso los niños asistieron también tendidos muellemente a los convites, y participaron en las conversaciones, cosa que, según Plutarco, contribuyó grandemente a la corrupción de las costumbres.

Luego, con la caída del Imperio romano, se volvió a comer sentado y el privilegio de comer recostado, máximo e higiénico refinamiento de una sociedad ociosa, no ha vuelto a recuperarse. Para quienes se interesen en estas pequeñas curiosidades históricas, diremos que el primer emperador que comió sentado fue Constantino el Grande: ocupaba un sitial elevado, de oro y repujado de piedras preciosas e impuras. Era la cabecera del banquete. Fue el primer romano que comió erguido, hierático como un icono; renunció, pues, a la romana molicie de comer reclinado. Era un símbolo.

Un símbolo que suscitó transformaciones considerables en la gastronomía y ésta no es la primera vez que la mesa influye en la cocina. Pensemos que la cocina romana era una cocina de carne picada, de maceración, de picadillos, de croquetas, de purés, de albóndigas y de rellenos. Todo esto era muy útil y necesario, dada la posición del hombre romano, que comía, como hemos señalado, recostado en el lecho y que no podía cortar, ni separar, ni trincar; la cocina medieval que ha llegado hasta nuestros días es de hombres sentados, de gente que trincha, es la cocina de los gran-

des asados. Por primera vez las grandes piezas de los grandes asados, los pastelones heráldicos, ocupan un lugar privilegiado. Una cocina que era la propia de los pueblos invasores, de las gentes feroces y errantes como fueron los vándalos, los alanos, los hunos, los visigodos, los ostrogodos, los suevos... Los nuevos pueblos que coexistieron con los indígenas, más o menos romanizados, sacrificando estas carnes sangrantes de sus rebaños, servían grandes asados de caza y disponían de una agricultura escueta. Entonces, paradójicamente, en el medioevo, los reyes, los grandes señores que encabezan la mesa, aprenden a trinchar, cosa que será el signo de altísima distinción hasta la cocina burguesa de la primera mitad de nuestro siglo.

Una efemérides histórica del arte de trinchar ritual y caballeresco fue el Voto del Faisán celebrado en Lille el 17 de julio de 1454. Tal voto respondió a unos antiguos usos y costumbres heroicos, según los cuales, cuando los caballeros se comprometían a una heroica hazaña, solían prestar juramento sobre un ave reputada como noble, como por ejemplo, la garza, el pavo real, el cisne o el faisán. A pesar de que este voto sobre animales había sido expresamente abolido bajo pena de excomuni3n por el 16 canon del Cuarto S3nodo de Orleans, en el a3o 541, durante toda la Edad Media fueron habituales estos votos. Se trataba de llevar un volátil prestigioso, cisne, faisán o pavo real. Era servido asado, ya que los cocineros eran, adem3s, maestros en el arte fastuoso y funerario de despellejar y volver a revestir las aves.

En el caso de este Voto del Faisán, al duque Felipe el Bueno de Borgo3a, que era quien pronunciaba el voto, le toc3 trinchar el faisán y, con la p3lida diestra sobre el coraz3n, pronunci3 las palabras rituales: «Y3 prometo a mi Dios, mi Creador, a la gloriosa Virgen, a las damas y al faisán, que har3 y ejecutar3 cuanto en este pergamino est3 escrito.» En este caso del Voto del Faisán ley3 lo que ven3a escrito en el pergamino, que era acudir a la liberaci3n de Constantinopla, recientemente conquistada por los turcos. En este caso el faisán fue troceado en tantos min3sculos pedazos como caballeros le acompa3aban a la mesa, de modo y manera que cada uno de ellos quedara satisfecho de su porci3n, y el hecho de comer el mismo manjar establec3a, quiz3, una misteriosa alianza entre los compa3eros de armas. Efectivamente, esto