

14

Cómo nos servimos

A la hora de servir se debe seguir un **orden** muy determinado:

Primero se sirve a la mujer de mayor categoría (por edad o por estatus social) que normalmente estará sentada a la derecha del anfitrión.

Luego se sirve al resto de señoras, según el sentido contrario a las agujas del reloj.

La última señora en ser servida será la anfitriona.

A continuación se sirve a lo señores siguiendo el mismo esquema, siendo el anfitrión el último en ser servido.

Si no hay camareros y **se va pasando la bandeja**:

Se comienza por la señora de mayor categoría y la bandeja se va pasando al invitado que se encuentre a la derecha.

A la hora de servir hay que tener presente:

Se sirve por la izquierda del comensal, mientras que los platos, una vez que se ha terminado, se retiran por su derecha.

El vino, en cambio, **se sirve por la derecha.**

Uno se debe **servir una cantidad discreta**:

Ni mucho (que parezca que hace días que no come caliente), ni poco (puede dar la impresión de que no le gusta la comida).



Se sirve de la parte de la fuente que quede más próxima, nada de ir examinando los filetes a ver cual tiene mejor pinta, ni de inspeccionar los huevos fritos a ver cual tiene más "cuscurritos".

No se comienza a comer hasta que todo el mundo se haya servido:

Será la anfitriona quien comience.

Si hubiera muchos invitados la anfitriona comenzará cuando estén servidos los comensales que estén a su derecha e izquierda, comiendo lentamente para dar tiempo al resto de invitados a ser servidos.

La anfitriona preguntará si alguien quiere repetir:

La respuesta es clara: **no se debe repetir** (por muy delicioso que fuera el manjar).