

¿El tenedor o la mano? Así se comen las comidas del 18, según las normas

Delicias como las empanadas y anticuchos pueden ser un dolor de cabeza al momento de llevárselos a la boca en ciertos contextos.

Natividad Espinoza R.

Los festejos dieciocheros no siempre son idas a fondas, asados en familia y carretes con amigos. En ocasiones también incluyen eventos más formales relacionados con el entorno laboral o, por qué no, una visita a los nuevos suegros.

En situaciones como aquellas los nervios suelen hacerse presentes y todo empeora al momento de comer ciertas comidas "conflictivas", como las empanadas, anticuchos, choripanes o mote con huesillos. Por eso, lo mejor es conocer los protocolos para llevarse a la boca estos alimentos como lo haría la realeza.

Empanadas. La académica de la Escuela de Relaciones Públicas de la **Universidad de Las Américas**, Paola Godoy, explicó que cuando nos sirven una empanada en un plato y con cubiertos, lo primero que hay que hacer es

cortarla a la mitad y luego envolver la punta de una de las mitades en una servilleta de papel antes de llevársela a la boca (y después hacer lo mismo con la otra mitad). Aquí, la experta destacó que "por norma, siempre la comida va al comensal, no el comensal a la comida", por lo que acercarse a la empanada para darle una masca da no debiera ser una opción. ¿Y si está muy jugosa? Lo adecuado en este caso es que la persona se acerque el plato, no a la mesa. En los casos en que no hay mesa, sino que las empanadas se sirven estando los comensales de pie, hay que saltarse el paso de cortar la empanada a la mitad, pero el resto es igual. El otro tema que hay con estas preparaciones es el cuesto de las aceitunas: Godoy dijo que en el caso de comer en la mesa se puede sacar la aceituna con el tenedor y dejarla en el plato de la empanada o hacer lo mismo que si se come de pie, que es tomar

una servilleta, llevarla a la boca y sacarse el cuesto de la misma disimuladamente, para luego dejarlo en un plato, envuelto en la servilleta.

Mote con huesillos. Godoy sostuvo que "a veces los huesillos son muy grandes y cuesta manipularlos en la boca, entonces, en lugar de llevarlos enteros a la boca se puede hacer con una cuchara e intentar comerlos de la manera más decorosa, por decirlo de alguna forma". Para deshacerse del cuesto, en tanto, la profesional sugirió usar la misma cuchara para sacarlo de la boca y dejarlo en el borde del plato en que venía el vaso con la preparación. Si no hay plato, la solución es la misma que la de la empanada de pie: sacárselo de la boca con una servilleta.

Choripán. "Se toma con la servilleta, de la esquina donde está cerrado el pan si se trata de marraqueta, dando el primer mordisco en el otro cos-



Las empanadas se comen diferente cuando las sirven a la mesa y cuando el comensal está de pie.

“Por norma, siempre la comida va al comensal, no el comensal a la comida.”

PAOLA GODOY
 ACADÉMICA DE RR.PP. UDLA

el mismo costado.

Anticuchos. "Hay que tomar el fierrito o la madera generalmente por el costado donde está la madera e ir sacando con la mano los trozos de carne, siempre usando una servilleta para ir limpiándose los dedos", explicó Godoy, añadiendo que "nunca hay que ir sacando la carne con los dientes desde el fierro".

CALMA CON LO FORMAL. El sociólogo y académico de la **Universidad Central de Chile**, Rodrigo Larraín, llamó

a la calma, manifestando que en una recepción realmente formal nunca se va a servir una empanada de tamaño "normal", sino que siempre serán de tamaño más reducido y con aceitunas descarozadas, por lo que no habría de qué preocuparse. Similar es lo que ocurre con los anticuchos, que en estos casos son brochetas.

En esto coincidió Godoy, quien sostuvo que siempre en las reuniones de carácter formal se busca que los comensales estén lo más cómodos posible.

tado", dijo la experta. De ser muy grande el choripán, se puede empezar mordiendo la parte superior del pan, pero siempre empezando por