

LBRIS

We know
books

SYLVIE-ANNE CHÂTELET

Ghidul bunelor maniere

Traducere:
Irina Mihăilescu de Hillerin



NICULESCU

<i>Introducere</i>	5
Capitolul I. În jurul mesei	9
Sunteți invitat!	12
A ajunge la timp	12
A aduce ceva	13
Aperitivul	14
Meniul	14
Aranjarea mesei	15
Fiți gata... ..	16
Cine se așază unde?	17
Arta șervetului de masă	17
Servirea vinului	17
Tacâmurile	18
A toasta	19
Servirea	19
A mânca	19
Pâinea	20
Mâncărurile „delicate”	20
Sarea, vă rog!	23
Conversația la masă	23
Faimoasele coate	24
Fumatul	24
Nu plecați prea târziu	25
Cuvântul care face minuni	25
A întoarce invitația	26

Capitolul 2. Alte invitații	27
Dormitul	29
La un cocktail	30
Sunteți invitat cu copilașii	31
Capitolul 3. În jurul corpului	33
Igiena corporală	35
Îngrijirea hainelor	37
Parfumul	37
Râgăitul și alte sunete heteroclite	38
A scuipa	39
Ținuta	40
A-ți roade unghiile	40
Degetul în nas	41
A te întinde	41
A te scărpină	41
Sforăitul	42
Capitolul 4. Copii bine crescuți!	43
Cuvinte mici care fac minuni	45
Bună ziua	46
Degetele în nas...	46
Vrei să faci pișu?	47
A căsca	47
Să spalăm, să spalăm...	47
Țipetele	48
A se băga în vorbă	49
Răspunsurile obraznice și necuviincioase	49
Loviturile	50
A împărți	50
A spune „dumneavoastră”	51
A ști să ceri iertare, a-ți recunoaște greșelile	51
Fără minge în casă	52
A face ordine	52
A face patul	53
Ce avem de mâncare?	53
Mi-e foame!	54
La masă!	54
A împinge, a mușca	55
A scuipa	56

Râgăitul și gazele	56
Tusea și strănutul	56
Guma de mestecat	57
„Grosso modo”, respectul	57
În vizită la prieteni	58
Telefonul	60
Capitolul 5. În familie	61
Vine, nu vine	64
Respectul intimității	64
Baia	65
Muzica	66
Cine a terminat laptele?	66
Pantofii!	67
Alte locuri în litigiu	67
Sărbătorile	68
Regulile de comportament în cuplu	69
A divorța elegant	72
Părinții bătrâni	72
Capitolul 6. La serviciu	75
Ședințele	77
Punctualitatea	78
A primi pe cineva	79
Mesele de afaceri	79
Apelurile telefonice	81
Mesageria vocală, robotul telefonic și secretara	83
Faxul	83
Biroul	84
Salariul	85
A da mâna cu cineva	85
A vorbi în public	86
Colegii și șeful	86
Capitolul 7. Pe șosea	89
La volan	92
Oprirea într-un loc interzis	92
A demara	92
Atenție la persoanele în vârstă!	92
Semnalezatoarele	93

Cineva așteptă în spatele vostru	93
Stingeți faza mare!	93
Mergeți pe dreapta!	94
Claxonul	94
Scrumiera	95
Atenție la pasageri!	95
A tăia calea	95
Bălțile	95
<i>Pe jos</i>	96
Și aici există reguli	96
Cei care-și plimbă câinele	96
<i>Pe bicicletă</i>	97
Cei care fac livrări la domiciliu	97
<i>În autobuz și în metrou</i>	97
Cozile	97
Ghiozdanul sau rucsacul	97
A ceda locul	98
Avansați!	98
Fără grabă!	98
<i>În taxi</i>	99
Unde ne așezăm?	99
Bagajele	99
Fumatul interzis!	99
Cunoașteți drumul?	100
Bacșișul	100
<i>În avion</i>	100
Dormitul	100
Închidem sau nu hubloul?	101
Alcoolul	101
Capitolul 8. În societate	103
Vecinii	105
În centrele comerciale	107
La cinematograful și la teatru	108
La bibliotecă	108
În concediu	109
Capitolul 9. Pe Internet	111
Poșta electronică	114
„File Transfer Protocol (FTP): anonymous”	115

Grupurile electronice: servere de liste/„mailing lists/news” ..	115
Comunicațiile electronice („E-mail, listserv mailing lists și news”)	118
„World Wide Web”	120
Cele zece reguli ale Computer Ethics Institute	122
Capitolul 10. La grămadă	123
A vorbi, a discuta, a conversa... ..	125
A trăi în lume	126
Vizitele	128
Jocurile	128
A fuma	129
Curtoazia	130
Diverse	130
Capitolul 11. Eleganța supremă (de zile mari)	133
Căsătoria	135
Botezul	137
Decesul	138
Ținuta de oraș	138
Prezentările	138
Personalitățile	139
A intra în mașină	139
Capitolul 12. Superstițiile	141
Treispzece	143
Garoafele	143
Crizantemele	144
Umbrela	144
Solnița	144
Nașterea	144
Logodna	144
Căsătoria	145
Țigara	145
<i>Concluzie</i>	147

*A*cum, la început de secol, văzând cum intoleranța câștigă pe zi ce trece mai mult teren, este momentul să ne întrebăm care sunt motivele care au condus la acest individualism agresiv, atât de caracteristic epocii noastre. Situația se datorează în mare măsură faptului că respectul pentru celălalt nu mai este una dintre valorile esențiale. Uneori, respectarea anumitor reguli nici nu mai contează; în multe domenii este foarte ușor – și deseori acceptat – să nu mai ții seama de existența multora dintre ele. În numele libertății, al liberei expresii, suntem pe cale să ne călcăm în picioare unii pe alții. „Trăim într-o țară liberă, pot să fac ce vreau”, auzim de peste tot, adesea din gura tinerilor.

În aceste condiții, cât și cum am mai putea trăi în societate evitând instalarea anarhiei totale? Este necesar să păstrăm un anumit set de norme, să revalorizăm importanța respectului față de celălalt, față de copiii noștri, față de bătrâni, față de funcționarul care face tot ce poate la capătul celălalt al firului...

La nivelul societății, al familiei, al individului, este obligatoriu să stabilim anumite limite precise, peste care să nu acceptăm să trecem. Aceste reguli elementare, care ar trebui să guverneze o societate, o familie, un grup, se referă la politețe, la bună-cuviință, sunt reguli care ne permit să trăim liberi, fără a-i obliga pe ceilalți să ne suporte. Poate să pară anodin, dar schimbările fiecăruia dintre noi, lucrurile pe care le conștientizăm la un anumit moment sunt puse cap la cap cu ale celorlalți, toate formând în final o țesătură socială în care ne regăsim, care seamănă cu dorințele noastre. Fiecare trebuie să-și asume responsabilitatea pentru schimbările sociale pe care le dorește.

Reconsiderându-ne atitudinea față de bunele maniere, față de buna-cuviință, față de respectul datorat celui alt, nu facem decât un prim pas, mic – dar important – spre recâștigarea armoniei. Multe dintre regulile acestea sunt stabilite și cunoscute de când lumea. Dar, cu timpul, începem să le uităm... Cu vârsta, credem că ne putem permite... Pe de-o parte, acest ghid vă va ajuta să vă reîmprospătați memoria și, pe de altă parte, vă va aduce la cunoștință și alte uzanțe pe care le puteți adăuga bagajului vostru de bune maniere.

Cunoscând bine aceste reguli de politețe, veți putea să vă simțiți mai siguri pe situație. În jurul mesei, la serviciu, în pat, pe Internet, în familie sau în străinătate, a ști să te porți cum-se-cade este un dar care poate să fie profitabil.

Capitolul 1

În jurul mesei

Dacă există momente importante în viață, acestea sunt cu siguranță cele petrecute la masă. În fiecare zi a vieții noastre, ne așezăm de trei ori la masă. Este locul în care, de obicei, ne întâlnim cu persoanele cele mai dragi: membrii familiei sau prietenii noștri. Toastăm, sărbătorim, avem discuții importante, dar și certuri memorabile. Pe cât de numeroase sunt mesele pe care le avem de luat într-o viață, pe atât de multe sunt regulile care le însoțesc.

Atunci când suntem invitați să luăm masa împreună cu o persoană la care ținem, trebuie mai întâi de toate să primim această invitație ca pe un dar și să-i acordăm gazdei toată atenția și considerația, așa cum ne-am purta cu cineva care ne oferă un pachetel frumos ambalat în care se ascunde o surpriză plăcută pentru noi. Să fim conștienți de faptul că ne vom petrece un moment important din viață și să-l tratăm ca atare. Ce înseamnă acest lucru? Vom vedea în amănunt în paginile care urmează.

Dacă masa are loc la un restaurant, există reguli mai deosebite. Nu vom intra în tehnicile protocolare foarte

stricte, utile pentru diplomați și pentru alte oficialități, ci vom încerca să rămânem în registrul comun, al omului obișnuit.

Sunteți invitat!

Trebuie să răspundeți repede la invitație; aveți totuși dreptul de a cere un răgaz pentru a vă consulta cu soțul sau cu soția. Este în regulă să dați răspunsul a doua zi. Dacă ați acceptat și apoi ați fost nevoit să anulați invitația, nu-i faceți o surpriză celui care v-a invitat apărând în ultima clipă; anunțați-l!

Amintiți-vă, de asemenea, că persoana invitată sunteți dumneavoastră și nu fratele sau câinele pe care-l aveți. Nu veniți, deci, nici cu unul, nici cu celălalt, cu atât mai puțin cu altcineva. Dacă aveți copii, asigurați-vă că sunt și ei așteptați, înainte de a-i aduce; nu presupuneți că sunt o parte a ființei dumneavoastră.

A ajunge la timp

Dacă suntem invitați la cină, una dintre regulile elementare este să ajungem la ora la care suntem așteptați. Totuși, destul de multe persoane își permit să întârzie. În acest caz este posibil – și pe bună dreptate – să fim întâmpinați de o gazdă prost dispusă, care s-a ostenit degeaba să fie gata la timp și a ratat, poate, o parte din cină. Dar nici să ajungi prea devreme nu este bine; poți

să le găsești pe gazde în halat de baie, în mod evident nepregătite să primească, ceea ce este destul de jenant. Un sfert de oră mai devreme sau un sfert de oră mai târziu – acestea sunt limitele îngăduite. Ar fi bine să aveți niște motive foarte serioase ca să le depășiți și trebuie să dați telefon cât se poate de repede pentru a explica și a vă scuza. Această lipsă de atenție vi se va ierta o dată, poate și a doua oară, dar pe urmă, să nu sperați să mai fiți invitat de acea persoană. Lipsa voastră de respect nu va mai convinge pe nimeni să-și dea osteneala să vă primească.

A aduce ceva

În momentul în care primiți o invitație, se cuvine să o întrebați pe gazdă dacă îi puteți fi de ajutor aducându-i ceva. Puteți să vă oferiți să veniți cu antreurile, de exemplu brânzeturile sau cu desertul, mai ales dacă știți că va fi lume multă. Îi veți fi de mare ajutor și vă va fi recunoscătoare. Acest obicei se practică în familie și în grupurile de prieteni tineri, dar nimeni nu ne împiedică să extindem formula. Totuși, dacă aveți rezerve asupra pertinentei gestului, este mai bine să vă abțineți și să aduceți o sticlă cu vin și un buchet de flori. Astfel sunteți sigur că nu ați făcut o gafă. Să nu vă mirați dacă gazda nu va deschide această sticlă în timpul mesei. Eticheta cu „E” mare cere ca sticla să nu fie deschisă. Dar, într-un cerc de prieteni sau în familie, se poate (și chiar așa se întâmplă de cele mai multe ori) să „stropești” friptura cu vinul primit.

Aperitivul

Rostul aperitivului este să deschidă apetitul și, în același timp, să îi facă pe invitați să aibă răbdare până se strânge toată lumea la masă. Nu trebuie deci să dureze o veșnicie. Un pahar de ceva, câteva îmbucături și vom începe masa înainte să ne săturăm sau să ne amețim. Celor care întârzie, să le fie de bine!

Meniul

Alcătuirea meniului este un moment important în organizarea unei mese. Dacă primim pe cineva pentru prima oară și nu îi cunoaștem gusturile, este preferabil să pregătim felurile clasice de mâncare. Este mai sigur. Să lăsăm pentru alte ocazii *sushi* și mâncărurile indiene sau mexicane, foarte picante...

Nu este recomandabil să ne aventurăm să preparăm o mâncare după o rețetă nouă, pe care nu am mai încercat-o niciodată. Putem să scăpăm din vedere un amănunt mic, dar esențial, care să facă o mâncare nediğerabilă sau, din lipsa practicii, putem să comitem o greșeală ireparabilă.

O cină trebuie să fie alcătuită în mod tradițional dintr-un antreu cald sau rece (care poate să fie o ciorbă, legume umplute, supă cu crutoane etc.), un fel principal (carne sau pește, cu orez sau paste, și o porție de

legume), o salată, un platou cu brânzeturi* (cel puțin trei feluri) și un desert. Cafeaua se servește la desert; numai după aceea, în general în salon, se oferă un digestiv. Acesta din urmă nu mai este la modă, în special din cauza regulilor din ce în ce mai stricte privind condusul în stare de ebrietate.

La aceste reguli de bază se adaugă altele, mai multe și mai sofisticate; le puteți găsi în cărțile care tratează subiectul pe larg. Un singur exemplu de acest gen: dacă antreul conține brânză (brânză caldă de capră sau parmezan topit), nu mai este necesar să servim platoul cu brânzeturi la sfârșitul mesei; dacă la început oferim sparanghel vinegretă, nu mai este nevoie de salată la sfârșit.

Aranjarea mesei

Atunci când avem invitați, vom alege o față de masă curată și călcată, mai ales pentru cină, lăsând de-o parte fața de masă obișnuită, de zi cu zi. Putem să facem, uneori, câte o excepție pentru prânz sau mic dejun și să alegem o față de masă colorată, cu desene simpatice.

Multor oameni le este greu să-și reamintească regula de bază, rudimentară, în aranjarea unei mese: cum se așază tacâmurile? **Furculița la stânga, cuțitul și lingu-**

* În Franța, în general (n.tr.).

ra la dreapta! Acestea fiind spuse, asigurați-vă că fiecare comesean are suficient spațiu și că nu va fi deranjat de vreun picior al mesei.

Furculița și lingura stau cu vârfurile în sus, iar cuțitul cu partea tăioasă spre interior.

Paharele, de apă sau de vin, sunt așezate în fața farfuriei principale.

Iar această faimoasă farfurie stă, desigur, între tacâmuri, cât mai aproape de marginea mesei (la aproximativ doi centimetri). Farfuria cu pâine se pune la stânga, în fața farfuriei principale.

Dacă dorim să punem și tacâmurile pentru desert împreună cu celelalte, ele vor sta în fața farfuriei principale, înaintea paharelor.

Fiti gata...

Dacă dumneavoastră sunteți gazda, aranjați-vă treburile din timpul zilei astfel încât să puteți să serviți împreună cu musafirii aperitivul, fără să fie nevoie să vă ridicați mereu pentru a vedea ce se mai întâmplă prin cratițe. Este normal să o faceți o dată, de două ori, dar să nu vă lăsați copleșită. Ca să nu vă așezați la masă foarte târziu, e bine să nu lăsați totul pe ultima sută de metri. Cel puțin să aveți aranjată masa înainte de sosirea invitaților, să pregătiți dinainte legumele, sosul, să spălați și să tăiați salata...

Cine se așază unde?

Regula „un bărbat, o femeie” este, probabil, cea mai firească și cel mai simplu de urmat. Se mai obișnuiește și separarea cuplurilor.

În mod normal, gazdele îi conduc pe musafiri la locurile care le-au fost destinate. Putem, de asemenea, să ținem cont de afinitățile fiecăruia.

Arta șervetului de masă

Primul lucru pe care îl faceți atunci când vă așezați la masă este să desfăceți șervetul de masă și să vi-l puneți pe genunchi. Nu-l prindeți în nici un caz la gât. Îl veți folosi ca să vă ștergeți delicat colțul buzelor. La sfârșitul mesei, șervetul se pune pe masă, în stânga farfuriei; acesta nu va arăta ca o cârpă, dar nici nu va fi împăturit exact ca la început...

Servirea vinului

Iată un moment în care proastele obiceiuri și gesturile neîndemânaticie ies la iveală. Gazda are obligația să servească vinul, cu excepția cazului în care a însărcinat pe altcineva să facă acest lucru în locul său. Este destul de neplăcut să vezi cum un musafir nu se mai „dezlipește” de sticlă până nu o golește pe toată în pro-

priul pahar. Este un gest grosolan care trădează o mare doză de egoism. Respectivul ar fi trebuit mai întâi să-i servească pe cei din jurul său (dacă i-a cerut-o gazda), apoi ar fi trebuit să se mulțumească să-și umple paharul pe jumătate. Astfel, îi dăm vinului șansa „să respire”, și le oferim și gazdelor ocazia de a face cel puțin un tur de masă cu sticla.

Tacâmurile

Cu care tacâmuri începem? Iată eterna întrebare. Răspunsul este foarte simplu: cu cele de la extremități. Dacă ați uitat, sfatul general este să le priviți pe gazde și să le imitați. Această tactică poate fi folosită și în alte momente ale mesei. Deși e clar că v-ați simți mult mai bine dacă ați ști voi înșivă regulile.

În privința tacâmurilor, mai este cazul să spunem că nu trebuie sub nici o formă să băgăm cuțitul în gură? Tacâmurile nu sunt arme de război, așa că nu gesticulați cu dinții furculiței sau cu lama cuțitului. Încercați să le țineți cât de elegant puteți, nu ca omul cavernelor... Puteți chiar să vă ajutați de cuțit pentru a face să intre în dinții furculiței un aliment recalcitrant, însă aveți milă și uitați de degete!

La sfârșitul mesei, dacă nu există suport pentru cuțite, cel mai bine este să așezați tacâmurile paralel, în mijlocul farfuriei, nici împrăștiate, nici încrucișate.

A toasta

Pentru a închina un pahar în cinstea cuiva nu este nevoie să îl și ciocnim. Este suficient să îl ridicăm. Dacă în familie sau într-un cerc de prieteni se mai practică acest obicei, căutați să îl faceți cu grație și reținere. Încercați să nu vărsați conținutul paharului pe fața de masă sau pe haine, fie că sunt ale voastre sau ale gazdelor. De fapt, așa se proceda în Evul Mediu: se vărsa conținutul în paharele vecinilor, pentru a descuraja orice tentativă de otrăvire. Nu mai suntem în Evul Mediu...

Servirea

Aveți grijă să serviți mai întâi doamnele, începând cu cea mai în vârstă. Apoi vine rândul bărbaților și, dacă sunt, și al copiilor.

Dacă fiecare se servește singur din platou, cântăriți din ochi cantitatea disponibilă în raport cu numărul de invitați. Dacă sunt cam trei crevete de persoană, nu luați douăsprezece! Cu siguranță gazdele s-au gândit să vă ofere și o garnitură de orez sau altceva alături... Nu vă umpleți o farfurie ca pentru zmei; dacă mai rămâne după ce toată lumea s-a servit o dată, vi se va oferi și a doua porție.

A mânca

Chiar dacă vă este foarte foame, așteptați ca toată lumea să fie servită și gazdele să fie așezate la masă

înainte de a începe să mâncați. În general, se folosește o formulă de genul: „poftiți”, „serviți”, pentru a da semnalul de început. Nu mâncați foarte repede. Observați-vă comensii și încercați să păstrați aproximativ același ritm. Și, după cum știe oricine, este obligatoriu să evităm suptul, pleoscăitul sau sorbitul supei. Ar fi bine să terminăm de înghițit ce avem în gură înainte să începem să vorbim. În sfârșit, este dizgrațios să „te culci” în farfurie... Mai bine duci furculița sau lingura la gură.

Încercați să nu lăsați în farfurie legumele care nu vă plac... Este tare nepolitic! Faceți un efort, sunt bune pentru sănătate!

Pâinea

Să ungi cu un strat gros de unt o ditamai bucată de pâine și s-o bagi în gura deschisă până la urechi nu reprezintă dovada unui stil tocmai elegant de a mânca... Este preferabil să rupi din pâine și să ungi câte o bucată. De asemenea, așteptând să fim serviți, vom rezista tentației de a „ronțâi” toată pâinea de pe masă, ca și cum n-am mai fi mâncat de zile. Nici înmuiatul pâinii în sos nu este un gest teribil de distins...

Mâncărurile „delicate”

Ați mâncat vreodată anghinare? Ați preparat homar? Ați mâncat scoici?, melci?, *sushi*? Consumarea

acestor preparate culinare, ca și a multor altora, poate pune probleme celui care dorește să facă lucrurile așa cum trebuie la masă. Pentru profani, iată cum se abordează situația...

Mai întâi, anghinarea. Este simplu... dacă știm. Nu vă aventurați să băgați cuțitul și să încercați să mâncați tot ce se poate; n-o să reușiți decât să vă alegeți cu o experiență culinară penibilă și cu aerul că nu prea ieșiți în lume... Pentru a evita această situație, este suficient să tăiați vârfurile, unul câte unul, cu o lovitură scurtă, și să le înmuiați în vinegreta care v-a fost, probabil, oferită. Apoi, ținând de capătul mai subțire, sugeți doar partea mai carnoasă, încercând să o trageți cu dinții. Asta este tot!

În privința homarului, la mesele mondene, sunt mari șanse să vi se servească gata tranșat; nu aveți decât să-l mâncați. În alte situații, este posibil să fiți obligați să vă ocupați singuri de mica fiară din farfurie. Dacă aveți noroc, s-ar putea ca gazda să se fi gândit, pentru a înlătura o mare parte din probleme, să dea o lovitură zdravănă de cuțit în abdomenul și în cleștii crustaceului. Dacă nu, să nu intrăm în panică! Apucați homarul cu amândouă mâinile; una pe corpul lui, cealaltă pe coadă, apoi răsuciți într-un sens și în celălalt de câteva ori, până se rupe în două. Luați-i apoi coada și apăsați pe carapace, în lungime, ca să se spargă spre interior; o veți deschide spre exterior. Așa puteți să scoateți foarte ușor carnea dinăuntrul cozii, ajutându-vă de furculiță. Răsuciți la fel și cleștii, pentru a-i separa de restul corpului. În fața farfuriei veți găsi niște clești speciali care vă vor ajuta să scoateți carnea din cleștii