



Respect pentru oameni și cărți

Jeremiah Tower este precurzorul bucătăriei californiene și autorul cărții de rețete culinare Jeremiah Tower's New American Classics, cunoscută și ca Recette du Jouries Bistro. El și-a dezvoltat cariera în artă culinară în 1972, fiind cooperator al restaurantului chef la Chez Panisse, întâi apoi și-a deschis numeroase restaurante de succes în San Francisco și pe lângă boala lui, este subiectul documentarului *Jeremiah Tower: The Last Magnificent*, în prezent locuind în Mexic.

Tower vanderlizează locuind în Brooklyn, New York, într-o casă cu patru etaje și o spătară din pietrișa pentru povestiri, crizice, trecere încreierilor, efemeride tipărite și momente sălbatică. Niciuna dintre aceste cărăi nu au înălțat posibilitățile sănătății și suferabilele bătuse din lume și cărării de cinea următoare.

Creat cu pasiune și savoir-faire. Un volum Baroque Books & Arts®.

Jeremiah Tower

Prințul lui Iosif și regele lui Iacob  
partea, moștenire  
către lacăciună și rău. Cu un centruuri, și altă  
tradicională, și altă tradiție. Cu  
interesat de ceea ce este în modul său, sănătos

## BUNELE *Maniere* *la masă*

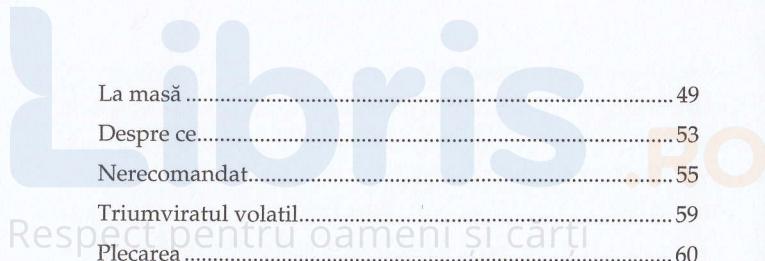
traducere din limba engleză de  
LOREDANA BUCUROAIA

Baroque Books & Arts  
BaroqueBooks.com



## CUPRINS

Introducere .....	7
<b>1. ARANJAREA MESEI.....</b>	<b>11</b>
2. CUM SĂ TE ÎMBRACI .....	13
Înainte de eveniment .....	14
Unde .....	14
Ce .....	17
Accidente .....	20
3. CUM SĂ SERVEŞTI .....	23
Feluri de mâncare.....	23
Cum să serveşti .....	25
Câtă mâncare.....	30
4. CUM SĂ MĂNÂNCI.....	31
Maniere care te fac să arăți cool.....	31
Cum mănânc asta? .....	35
<b>5. CONVERSAȚIA .....</b>	<b>47</b>
Înainte de masă .....	48



La masă .....	49
Despre ce .....	53
Nerecomandat .....	55
Triumviratul volatil .....	59
Plecarea .....	60
6. PETRECEREA TA .....	63
Fără spațiu și fără bani? .....	64
Cocktail party .....	65
Petrecere la prânz sau la cină .....	68
Adevăruri universale pentru gazde .....	72
7. PETRECEREA ALTCUIVA .....	75
Maniere – de la RSVP la participare .....	75
Nu pot să mănânc asta .....	80
Oferirea ajutorului .....	83
Fumatul .....	84
Finalul .....	85
Scrisori de mulțumire .....	85
8. RESTAURANTE .....	87
Alegerea unui loc .....	87
Sosirea .....	89
Barul .....	90
Masa .....	91
Personalul .....	92
Băuturi .....	92
Comanda .....	94
Vin .....	96
Probleme la masă .....	97
Nota de plată .....	100
Bacșisul .....	101

Pentru ospătar .....	103
Pentru toată lumea .....	107
9. PE DRUM .....	109
Plaje și parcuri .....	109
Pensiuni .....	110
Ambarcațiuni .....	110
Lifturi .....	110
Avioane .....	110
Vapoare .....	112
Taxiuri .....	112
Teatre și cinematografe .....	113
10. TECHIQUETTE – ETICHETA ȘI NOILE TEHNOLOGII .....	115
Telefoanele în timpul mesei .....	116
Social media .....	118
Întreruperi .....	120
Regulile casei .....	121
11. PRETENTIOS SAU NU? .....	123
Majordomii .....	124
Lumânări .....	124
Piese centrale .....	125
Boluri cu apă .....	125
Flori .....	126
Șervețe mari .....	127
Termenii din meniu .....	127
Instrumente speciale .....	129
Farfurii de serviciu .....	130
Lămâi împachetate .....	130
Pahare de vin .....	130

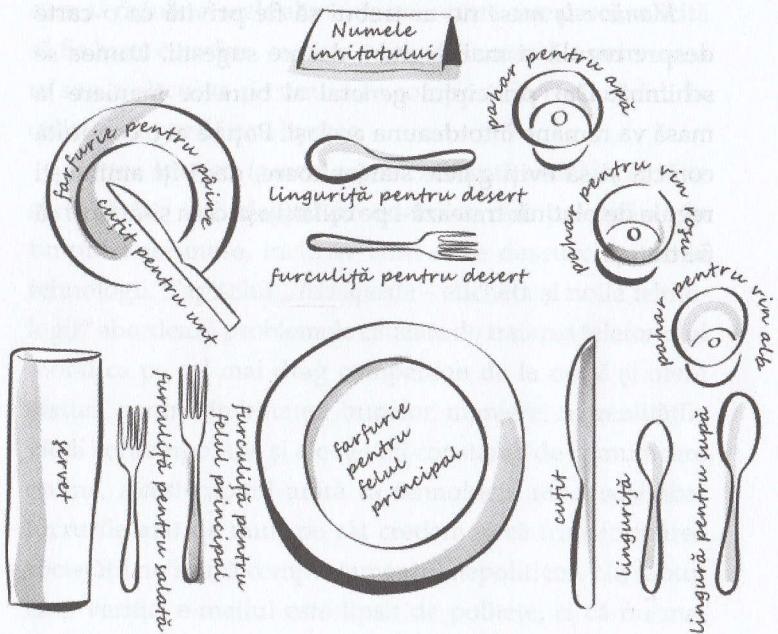
12. ETICHETA LA MASĂ ÎN JURUL LUMII .....	133
Conversația .....	134
Băutul .....	134
Să mănânc tot? .....	136
Salutări .....	137
Mâini .....	137
Cum să mănânci .....	138
Fumatul .....	139
Sunete .....	139
Tabuuri .....	140
Ustensile .....	140
Când să mănânci .....	141
Concluzie .....	143
Surse .....	144
Mulțumiri .....	146
Indice .....	147

*Die Gekrönten. Sinn und Sinnbilder des Königtums* (Ernst Klett Verlag, Stuttgart, 1958); *Essais und Einfälle*, o culegere de texte ale lui Louis Vicomte de Bonald, care a rămas întreaga sa viață liderul intelectual al contrailuminismului și al restaurației din Franța, apărută la Karolinger Verlag (Viena, 2006); edificatoarea prefață a lui Günter Maschke la culegerea de texte de Juan Donoso Cortés (*Essay über den Katholizismus, den Liberalismus und den Sozialismus*) apărută la Karolinger Verlag (Viena, 2007) și scrisoarea lui Donoso Cortés adresată reginei-mamă Dona Maria Cristina de Bourbon, din anul 1851 (inclusă în volum); *Considérations sur la France*, carte apocaliptică, scrisă de Joseph de Maistre în 1796, sub impresia Revoluției Franceze (versiune germană publicată de Karolinger Verlag, Viena, 1991), și *De la Souveraineté*, lucrare tot a lui de Maistre, apărută prima oară în germană la Berliner Kulturverlag Kadmos, în 2000.

Ar fi de pomenit aici multe altele, de la cărțile de povestiri și până la Cartea Regilor din Vechiul Testament. Dar acum aş vrea să las lista și să le mulțumesc mai bine acelor dascăli și prietenii pe care nu poți să-i așezi în raftul de cărți. Mai presus de toți ceilalți, lui Martin Mosebach și Guy Stair Sainty, care au acceptat cu stoicism îngeresa să-mi dea mereu sfaturi legate de manuscris. Și lui Christopher Wentworth-Stanley, inclusiv pentru indicațiile sale bibliografice prețioase și pentru compania prețuită în cursul vizitei făcute de amândoi lui Simeon al Bulgariei, precum și lui Stephan Storczer, care mi-a servit drept ghid competent la Viena, și lui Laszlo Tabori, care a luat asupra sa aceeași obligație la Budapesta. Sunt dator să le adresez mulțumirile mele speciale familiei Henckel-Donnersmarck și Mănăstirii Heiligenkreuz, care mi-au susținut foarte mult munca prin ospitalitatea și mărinimia lor.

## Cuprins

A fost odată .....	7
I. Cum te adresezi regilor .....	21
II. Cum devii rege? .....	29
III. Cum cresc regii? .....	40
IV. De ce regele nu are voie să fie prea înțelept? .....	52
V. Și de ce stă regele pe tron? .....	66
VI. De fapt, de ce poartă regii coroană? .....	73
VII. Există diferențe de rang între regi? .....	86
VIII. Trebuie neapărat ca regii să locuiască în palate? .....	97
IX. Ce fac regii când sunt <i>en famille</i> ? .....	105
X. De ce regii se dau în vînt după absurdități? .....	115
XI. Regii sunt politicoși și când vine vorba despre sex? .....	124
XII. Cum se poate agăta un prinț moștenitor? .....	133
XIII. Ce ține regina în poșetă? Și alte secrete regale .....	141
XIV. De ce nu au regii cărji de credit? .....	153
XV. De ce regii sunt mai afectuoși față de cai decât față de oameni? .....	159
XVI. Regii au dreptul la propria lor opinie politică? .....	165
XVII. Cum trebuie să moară un rege? .....	173
Și dacă nu a murit .....	195
Dinastii europene, pe scurt .....	209
În loc de bibliografie .....	217



## ARANJAREA MESEI

## ARANJAREA MESEI

*Încredere garantată. Panică eliminată.*

O masă aranjată aşa cum se cuvine să dă tonul petrecerii. Reprezintă un indiciu pentru oaspeți că amfitrionul este pregătit, că totul este sub control și că petrecerea promisă să decurgă bine. Masa le arată invitaților la ce atmosferă să se aștepte – protocolară sau informală – și câte feluri de mâncare urmează să fie servite, ca să păstreze loc pentru fiecare, dacă doresc. Ce furculiță sau ce pahar de vin să alegi? Ghidează-te după mise-en-place.

Dacă te uiți la masă și vezi mai mult de patru cuțite, furculițe sau linguri la rând, e posibil să te afli într-o situație delicată. Înseamnă că mănânci alături de persoane îmstărite, din vechile clase înalte – sau alături de oameni la fel de bogăți, care au un majordom cu prea multă experiență. Nu intra în panică. Cel mai important lucru de ținut minte este să folosești tacâmurile în ordine, indiferent că e vorba de cuțit, furculiță sau lingură, de

la exterior spre interior. Cu puțin noroc, alegerile vor coincide cu felurile servite.

Un aranjament al mesei bine gândit îl ajută și pe amfion să stea mai lină. Când toate cele necesare sunt deja pe masă sau la îndemână, gazda se poate relaxa. Și nu va mai trebui să sară de pe scaun de fiecare dată când invitații doresc ceva, iar aceștia, la rândul lor, nu se vor vedea nevoiți să recurgă la întreruperi incomode – ca atunci când solicită sare și piper, un fel de anunț public că mâncarea nu are suficiente condimente pentru gustul lor.

O masă aranjată cu atenție și simț estetic garantează în bună măsură o petrecere relaxată și plăcută.

## Copii și adolescenti

Obiectele și jucăriile pot fi o cauză de dezvoltare însemnată a histeriei și a anxietății. Jocul și distracția sunt esențiale, dar trebuie să fie de natură să aducă bucurie și să nu aducă suferință. Înțelegerea și acceptarea copilului este esențială.

2

## CUM SĂ TE ÎMBRACI

„Hainele potrivite deschid toate ușile.“

THOMAS FULLER, preot englez din secolul al XVII-lea

Nu trebuie să fii cel mai bine îmbrăcat, dar cu siguranță nu vrei să fii nici cel mai prost îmbrăcat. Acestea fiind spuse, hainele de la firme celebre nu te transformă în vedetă. Manierele și stilul tău personal vor contribui mult mai mult la imaginea ta decât banii cheltuiți pe o anumită vestimentație.

Așa cum spunea doamna Patrick Campbell, actriță britanică de la cumpăna dintre secolele al XIX-lea și XX: „Dragul meu, nu-mi pasă ce fac ei atâta vreme cât nu o fac în stradă, să sperie caii.“ Un sfat potrivit în aproape toate împrejurările sociale, inclusiv când e vorba de ce haine să poți.

## Coduri vestimentare

Cheia unei vestimentații potrivite constă în a ști la ce fel de eveniment urmează să participe și care sunt așteptările gazdei. Amfitrioni: anunțarea în prealabil a codului vestimentar îi va scuti pe invitați de eventuale situații stârjenitoare, iar un eveniment care se desfășoară cât mai firesc cu puțință va fi întotdeauna mai agreabil.

### UNDE

#### Cină informală

Câtă vreme ții minte că „informal” nu înseamnă pantaloni de trening, n-ai cum să dai greș purtând orice haine care te fac să arăți excelent și în care te simți confortabil.

#### Cocktail

Definiția exactă a „ținutei de cocktail” este cel puțin obscură, dar probabil că nu înseamnă blugi decât dacă ești absolut sigur că toată lumea îi va purta. O găză bună va oferi mai multe detalii. Iar un invitat care are dubii în privința vestimentației potrivite poate să întrebe înainte.

#### Prânz sau cină de afaceri

Când amfitterionul întâlnirii este șeful tău sau prânzul are loc în sala de ședințe a companiei, îmbracă-te mai

