

¿Quién no quiere ser un buen anfitrión? ¿A quién le interesa que la gente a la que invitó salga de su casa incómoda, desagradada, y con pocas ganas de volver? Pero la tarea no es precisamente fácil. Por eso conversamos con Mauricio Bermúdez Rodríguez, exgerente de alimentos y bebidas del club El Nogal, consultor y diseñador de restaurantes como Serrata y profesor de la Universidad Externado, quien hace poco lanzó un libro sobre esta materia. Y aunque el texto está más enfocado a los profesionales del servicio, sus 44 años de experiencia en el mundo de los restaurantes y la hostelería le dan la cancha suficiente para darnos unas cuantas recomendaciones sobre cómo no 'meter la pata' cuando nosotros somos los anfitriones en nuestra casa.

¿El buen anfitrión nace o se hace?

Las dos cosas. Pero lo fundamental es que a la persona le guste recibir, atender, socializar, agasajar a otros. Si tiene ese interés, le será más fácil aprender las técnicas y trucos de este arte.

Se suele pensar que esto es un tema de carácter: que una persona locuaz, extrovertida y simpática será siempre mucho mejor anfitriona que una persona más tímida. ¿Es esto así?

Para quien es locuaz y simpático le será más sencillo, siempre y cuando comprenda la importancia del protocolo, tenga todo preparado, calcule imprevistos y sea organizado. Es decir, si entiende que el arte de atender implica un trabajo previo muy exigente. Improvisar, por más simpático y descomplicado que uno sea, puede llevarnos a atender mal en muchos aspectos, y un plato o un cóctel mal preparados o mal presentados no se arreglan con una sonrisa. Ahora, las personas tímidas no son asociales, simplemente son menos efusivas en sus comunicaciones, pero eso no implica que no puedan ser buenos anfitriones, para nada.

¿Qué virtudes distinguen al buen anfitrión?

Se preocupa por conocer a sus invitados y saber con qué los puede hacer felices, que es de lo que se trata esto. Para eso invitamos a casa, para que la gente salga feliz. El buen anfitrión arma grupos coherentes o inteligentemente pensados, maneja bien los tiempos, planifica lo que va a ofrecer y en qué lugar de la casa, en qué momento y de qué forma. Por ejemplo, el aperitivo en la terraza, el poscafé en la chimenea, etc. Calcula posibles imprevistos y cuida los detalles, desde la música, hasta la iluminación y la temperatura ambiente. El buen anfitrión es un detallista. Se fija desde cuando a alguien le falta vino en su copa, hasta cuando una persona está muy callada y necesita que la ayuden a integrarse al grupo.

¿Qué errores no puede cometer jamás un buen anfitrión?

Muchos. Uno muy común es que la gente llegue y la persona -o la pareja- aún esté alistando la casa y/o la comida. Eso hace sentir incómodos a los invita-



Nunca olvide que invitamos para agradecer, para hacer felices a las personas y para dar lo mejor de nosotros. FOTO: ISTOCK

Los secretos del arte de ser un buen anfitrión

Atender bien tiene su ciencia. No es un tema ni de simpatía ni de caviar y guantes blancos, sino más bien de planificación y el espíritu correcto. Charla con un experto.



Mauricio Bermúdez Rodríguez
PROFESOR DE LA
UNIVERSIDAD EXTERNADO
DE COLOMBIA.



dos, por mucha confianza que haya, y denota falta de preparación, lo que puede leerse como falta de interés en atender bien a los invitados o que estos son una carga para el anfitrión. Otros más: no distribuir bien a la gente en la mesa, esto es más importante de lo que la gente cree; demorarse mucho en servir la comida; no presentar bien a las personas que no se conocen; no explicar lo que va a suceder en ese almuerzo o velada; conver-

sar solo con algunos de los invitados y no con todos; no estar atento a quienes puedan estar incómodos o necesitar algo... En fin, la lista es larga. Ser un buen anfitrión es practicar el arte de agradar y para lograrlo hay que esforzarse.

Mucha gente confunde la generosidad de quien nos invita, o la abundancia con la que nos recibe, con ser buen anfitrión... ¿Por qué eso es un error?

Porque atender bien no se trata de cantidad, sino de calidad. Se trata de brindar comodidad, placer, bienestar, de halagar con cosas buenas y ofrecidas siempre con buen gusto.

El invitado también tiene obligaciones, supongo...

Por supuesto. Las primeras son responder cuanto antes a la invitación (y especialmente si es para decir que no podemos asistir), entender bien a qué lo han invitado, cuál es la forma más adecuada de vestirse y ser puntual. Y dejando de lado los mínimos que toda persona bien educada debe manejar, el invitado debe poner de su parte para que el encuentro sea un éxito -una forma de ser solidario con quienes lo invitaron- y entender en qué momento es conveniente marcharse para dejar descansar a los anfitriones.

¿Se debe llevar algo siempre a casa de quien nos ha invitado?

Siempre será un detalle fino llevar algo para la dueña de casa, flores, chocolates, algo que le guste o que la halague; y una botella de un buen vino nunca será mal recibida (entendiendo que es potestad de los anfitriones abrirla ese día o no). Ahora, si el asunto es más trascen-

dental, una botella de un buen whisky de malta o un buen coñac también lo hará quedar como un príncipe. Todo depende de la ocasión y hay que saber leerla.

¿Cree que el éxito de un encuentro está en el grupo que se arma para este? Es decir, en el grupo de gente que el anfitrión elige y sus afinidades. ¿O eso es un mito?

No es un mito, es real. La afinidad del grupo de personas invitadas es vital. Un ejemplo de cartilla son las bodas: imagínese sentar a los abuelos con los amigos de los novios. Los segundos se aburrirán y los primeros estarán mucho mejor si pueden conversar, recordar y reír con sus coetáneos. Siempre hay que dedicarle tiempo a planear bien este aspecto.

En estos tiempos de domicilios, falta de tiempo y egocentrismo extremo, donde la gente piensa tres veces en sí misma antes de pensar en los demás, y mucha gente afirma que hacer una cena en su casa es una auténtica pesadilla y que por eso prefieren salir a cenar fuera en grupo, ¿no cree que esto de ser buen anfitrión podría ser una 'especie en vías de extinción'?

No, porque ese lado tan humano de hacer sentir bien a los que queremos siempre estará con nosotros. Y ya desde una perspectiva más de relaciones interpersonales, siempre querramos manejar bien nuestra imagen personal y/o profesional, impresionar a los demás, mostrar lo mejor de nosotros. Eso no va a cambiar.

Siete tips

- **Planifique.** Los platos y su maridaje, la copa y pasabocas con que recibirá a los invitados, la organización en la cocina para que todo fluya cuando toca...
- **La música.** Es un complemento importante, pero no la protagonista: debe estar a un volumen que no dificulte la conversación y ser del agrado de todos.
- **Decore.** Nada más agradable que una mesa bien puesta. Pero cuide también la presentación de su sala, de los tragos, de los pasabocas, del baño de invitados... Todo suma.
- **Elija bien la comida.** Averigüe si hay alergias (o manías) entre sus comensales, no sirva cosas muy pesadas en la noche, mida bien las porciones (siempre será mejor una repetición que un plato desbordado de comida) y nunca ensaye un plato por primera vez con invitados: es mejor jugar con cartas ganadoras ya probadas.
- **Preocúpese de la gente.** Vea si están a gusto. Hable con todos por igual, cambie de tema cuando alguien se incomode, cuide que nadie monopolice la palabra, fomente el que se conozcan y compartan, busque tratar temas que sabe que les apasionan o interesan. Y si la cosa fluye, no corte la inspiración.
- **Tenga planes B.** Por si alguien no quiere café sino aromática, no puede tomar alcohol o detesta los postres de chocolate...
- **Nunca se sobreactúe.** Atender bien es una cosa de cariño, de dar lo mejor de nosotros con afecto. No tiene nada que ver con servicio de guante blanco, productos carísimos o cubiertos de plata. Aunque cada ocasión dicta su protocolo, nunca olvide eso.



FRANCISCO MALLMANN
Para La Nación
(Argentina)



EL COCINERO POETA

Una sopa para apaciguar el calor

Una receta de cocina puede ser vanamente traspasada a un papel para cumplir con el sabor o hacerlo recorriendo la memoria en busca de gestos que inciten al prójimo a encontrar allí algo más que un buen paladar. Casi un sueño. La elegancia de vivir es hacerlo siempre abrazados a los opuestos. Sin contrastes se llega al hastío; como el trabajo y la vocación se oponen al descanso. Y quizá lo mejor de la vida sean las distracciones: nos sacan de la rutina e integran valor, frescura, ilusión y esperanza a nuestros días. Hace pocos días, en la yerma bochornosa de una tarde de verano, me escribió mi amigo

Pablo. Me pedía que le enviara lo más pronto posible una receta para una sopa fría de tomates, ya que imaginaba que solo ella podía apaciguar su calor, que ya llegaba a la quemazón. Sin esperar un minuto, me dispuse a cumplir con su deseo. Como mi imaginación muchas veces se dispersa al galope, como si fuera a un campo de batalla de alegría y fascinación, decidí escribir una receta simple y clásica, aunque con algunos gestos libertinos. La cocina en la simpleza debe ser también un camino de delicias y sorpresas. Una sopa que solo se jacte de mojadéz termina por dar monotonía, por más deliciosa que sea. Necesita con-

trastes, temperaturas, consistencias y sabores. El tomar repetidamente cucharadas de sopa, sin otro temple y sabor que el de su propia esencia de humedal, es comparable al tedio de un amor que en el acto está solo contenido por la rutina de los años, falto de pasión e ilusión y de nuevos deseos. En mi lista de ingredientes para la sopa puse una docena de tomates grandes y muy maduros, una cabeza de ajos nuevos y dos cebollas pequeñas coloradas, todo pelado; dos pepinos medianos, una taza de aceite de oliva, media taza del mejor vinagre de vino tinto, dos rebanadas de miga de pan blanco, sal de

mar y pimienta negra molida gruesa. Todo esto debe procesarse en conjunto para lograr que el preciado líquido amalgame y luego guardarlo en la nevera por un par de horas. Debe servirse muy fría. Al probar en boca para corregir su sazón debe sentirse la majestuosa untuosidad ácida y dulce de los tomates, el filoso vinagre, el intenso y vehementemente filo del ajo crudo. A la primera cucharada los dormidos pasivos despertarán de sus modorras y sentirán que les arde el culo como en noche de luna llena (escribe García Márquez en sus *Memorias de mis putas tristes*), para, finalmente, llegar al frescor que produce la

delicia de humedal presidido por los tomates. En mi receta para la sopa propuse también una colección de distracciones como guarnición de apoyo. Servidas por separado para que cada comensal las eche, según su apetencia: huevo duro picado, crutones de pan asados muy crocantes, morrones crudos picados, cebollas rojas crudas, pepinos picados y alcázaras embebidas con anchoas y aceitunas negras picadas. Lo hice con gran satisfacción, sabiendo que Pablo y su mujer estarían cobijados del calor con las distracciones de sabor. Que distraen a la vida misma.