



INSTRUCCIONES A LOS SIRVIENTES

Jonathan Swift

Traducción de Carola Tognetti

AL MAYORDOMO

En mis instrucciones a los sirvientes, mis largas observaciones me indican que tú, mayordomo, eres la principal parte implicada.

Como tu ocupación reviste la mayor variedad, y requiere la mayor exactitud, voy a repasar, todo lo bien que recuerdo, las diferentes ramas de tu oficio, y a dictar mis instrucciones de acuerdo a ellas.

Cuando tengas que ocuparte del aparador, dedica el máximo empeño a ahorrarte problemas, y también la bebida y las copas de tu amo. En consecuencia, y en primer lugar, puesto que cabe suponer que los que comen en la misma mesa son amigos, que beban todos de la misma copa sin lavarla, cosa que te evitará muchas complicaciones así como el riesgo de romperlas. No ofrezcas bebidas a nadie hasta que las hayan pedido al menos tres veces, gracias a lo cual, algunos por decoro, otros por falta de memoria, apenas te las pedirán, y así no se gastarán las bebidas de tu amo.

Si alguien quiere una botella de cerveza fuerte, agítala primeramente para ver si tiene algo dentro; después pruébala para saber de qué bebida se trata y no equivocarte; por último, limpia la boca de la botella con la palma de la mano para que se note lo limpio que eres.

Es mejor que el corcho esté al fondo de la botella que en la boca, y, si está mohoso, o hay grumos en la bebida, tu amo ahorrará más.

Si da la casualidad que en la mesa hay un invitado humilde, un capellán, un tutor, o un primo mantenido, del que percibes que el amo y

los invitados le tienen en baja estima, cosa que nadie advierte y observa antes que nosotros, los sirvientes, el lacayo y tú debéis ocuparos de seguir el ejemplo de vuestros superiores, tratándole varios escalones por debajo de los demás; y no existe mejor manera de complacer a tu amo, o, al menos, a tu señora.

Si alguien pide cerveza floja al término de la cena, no te tomes la molestia de bajar a la bodega: vierte el resto y los posos de varias copas y vasos y platos en uno solo, pero da la espalda a las visitas, por si acaso te observan. Por el contrario, si alguien pide cerveza fuerte al final de la cena, llena la jarra más grande hasta el borde, y así la seguirás teniendo casi entera para ofrecérsela a los demás sirvientes, sin cometer el pecado de robar a tu amo.

Existe asimismo una legítima propina en virtud de la cual puedes hacerte todos los días

con gran parte de una botella de vino, pues no tienes por qué pensar que la gente fina aprecia los restos de una botella; por tanto, preséntales siempre una nueva, aunque de la otra no se haya bebido más de una copa.

Cerciórate en particular de que las botellas no estén mohosas antes de llenarlas; para ello, sopla con fuerza en la boca de cada una, y, si después sólo hueles tu propio aliento, llénala de inmediato.

Si te mandan sacar bebida de un barril con prisas, y ves que no sale, no te molestes en abrir el tapón: sopla con fuerza por el grifo, y en seguida se derramará en tu boca; o saca el tapón, pero no lo vuelvas a poner, por si acaso tu amo te necesita.

Si sientes curiosidad por probar las mejores botellas de tu amo, vacía todas las que puedas justo hasta el principio del cuello, hasta



Jack Gould, *Sin título* (pastel de carne, pan, vino y flores en la mesa), 1960. Harvard Art Museums/Fogg Museum, American Professional Photographers Collection ©

Podéis celebrar festines furtivos por las noches con vuestra propia comida, cuando el resto de la casa duerme.

tener la cantidad que desees, pero no olvides rellenarlas después con agua clara, para no dejar a tu amo con menos bebida.

Hay un magnífico invento descubierto en los últimos años para administrar la cerveza fuerte y la floja del aparador. Por ejemplo, un caballero requiere un vaso de cerveza fuerte y sólo bebe la mitad, otro la pide floja. Inmediatamente, echas lo que queda de la fuerte en la jarra y llenas el vaso de cerveza floja, y así una y otra vez hasta que termina la cena, gracias a lo cual cumples tres propósitos: en primer lugar, te evitas el engorro de fregar y, en consecuencia, el peligro de romper los vasos; en segundo lugar, te aseguras de no equivocarte cuando llevas a los caballeros la bebida que piden; y, por último, gracias a este método sabes que no se pierde nada.

Dado que los mayordomos olvidan subir las cervezas con suma frecuencia, no olvides dejar las tuyas en el piso principal dos horas antes de la comida, y déjalas en la parte soleada de la estancia para que la gente vea que has estado atento.

Algunos mayordomos tienen una forma de decantar (o así lo llaman) la cerveza embotellada con la que pierden gran parte del líquido del fondo; que tu método sea volcar directamente la botella, y así la cantidad de bebida parecerá doble. Mediante este procedimiento, te aseguras de no perder ni una gota, y la espuma tapará lo turbio.

Limpia el plato, lava los cuchillos y frota la mesa sucia con las servilletas y el mantel empleados ese día, pues así sólo hay una cosa que lavar; además evitas desgastar los ásperos estropajos, con lo cual, como recompensa a tu buena administración, opino que puedes uti-

lizar legítimamente las mejores servilletas de damasco como gorro de dormir.

A LA COCINERA

Aunque no ignoro que las personas distinguidas llevan mucho tiempo observando la costumbre de tener cocineros, generalmente de la nación francesa, dado que mi tratado está pensado esencialmente para uso general de caballeros, terratenientes y señores, tanto del campo como de la ciudad, me dirigiré a ti, señora cocinera, como mujer. No obstante, gran parte de lo que indico puede servir para ambos sexos, y tu empleo se solapa naturalmente con el hombre, porque el mayordomo y tú compartís los mismos intereses. Vuestros salarios son asimismo semejantes, y se os paga cuando otros no reciben nada. Podéis celebrar festines furtivos por las noches con vuestra propia comida, cuando el resto de la casa duerme, y está en vuestro poder haceros amigos de los demás sirvientes. Podéis dar bocaditos o traguitos a los señoritos y señoritas y granjearos su cariño. Una riña entre vosotros resulta muy peligrosa para ambos, y su probable resultado es el despido de uno de los dos, y en ese fatal caso quizá no sea fácil hacer una riña con otro hasta que pase un tiempo. Y ahora, señora cocinera, procedo a darte mis instrucciones, que quiero que otra sirvienta de la familia te lea sin cesar una noche por semana cuando te acuestes, sirvas en el campo o en la ciudad, pues mis lecciones os serán de provecho a ambas.

Si tu señora olvida durante la cena que hay carne fría en la casa, no seas tan solícita como para recordárselo; es evidente que no la quería, y, si se acuerda al día siguiente, aduce que no te había dado órdenes y que ya no queda; por tanto, antes que contar una mentira, da

buena cuenta de ella con el mayordomo o cualquier otro compinche antes de irte a la cama.

Nunca envíes a la mesa el muslo de un ave mientras haya un perro o un gato en la casa a los que se pueda acusar de haber huido con él. Si no hay ni uno ni otro, debes culpar a las ratas o a un extraño galgo.

Serías una pésima ama de casa si ensuciaras los estropajos limpiando la parte inferior de los platos que envías al piso principal, pues el mantel sirve igual de bien, y lo cambian cada comida.

No limpies los asadores después de utilizarlos, pues la grasa que la carne deja en ellos es lo mejor para impedir que se oxiden, y, cuando los vuelvas a emplear, esa misma grasa hará que la carne esté jugosa por dentro.

Si vives con una familia rica, asar y hervir es algo indigno de tu puesto, y te corresponde no saber hacerlo; en consecuencia, deja todo ese trabajo para una sirvienta, para no manchar la honra de la familia con la que vives.

Si, por tu empleo, tienes que ir al mercado, compra la carne al menor precio posible, pero, cuando presentes las cuentas, ten en consideración el honor de tu amo y da el precio más alto, cosa que, por otro lado, es completamente justa, pues nadie puede permitirse vender al mismo precio que compra, y no me cabe duda de que podrás jurar sin temor a equivocarte que no diste más de lo que el carnicero y el pollero pedían. Si tu señora te ordena preparar un trozo de carne para la cena, no debes deducir que estás obligada a prepararlo todo, de tal modo que el mayordomo y tú podéis quedaros con la mitad.

Las buenas cocineras no pueden soportar eso que llaman con toda justicia trabajos de chinos, en los que se emplea una gran cantidad de tiempo y se consigue muy poco. **U**

Selección de *Instrucciones a los sirvientes*, Carola Tognetti (trad.), Greenbooks editore, edición digital, 2021.



Adolphe-Félix Cals, *Bodegón con verduras, perdiz y jarra*, 1858. Modern European Painting and Sculpture, The Cleveland Museum of Art ©