



# ¡A poner la mesa!



Elegir entre mantel o individual, ubicar los tenedores, los cuchillos y las cucharas, decidir si ponemos cubiertos de postre, utilizar accesorios sin recargar la mesa, son tareas que no requieren mucho esfuerzo si sabemos hacerlas. Aquí, una serie de consejos simples y útiles.

Texto: Rose Galfione\* / Fotos: Rosario Lanusse

Muchos recordarán la escena de una película de época en la que Anthony Hopkins representaba a un fino mayordomo, de manos enfundadas en guantes blancos, que vestía las mesas con exquisita elegancia. Aunque estemos lejos de poner la mesa con una regla en la mano derecha y una lupa en la izquierda buscando la perfección -como se hacía en la antigüedad-, en la actualidad prevalecen códigos que no se han alterado a través de los años.

¿A quién no lo obligaron de chico a poner la mesa alguna vez? Este precepto, que marca cotidianidad para unos y ritualidad para otros, tiene su origen en la Edad Media, época en la que no existían ni las mesas ni los comedores. La mesa se “ponía” según la categoría de los invitados o la estación del año; en el jardín, en la cocina o en alguna de las salas del castillo medieval. Recién después de la Revolución Francesa apareció lo que hoy en día conocemos como “comedor”.

Lo primero que debemos tener en cuenta es que hay dos corrientes que marcan la puesta de mesa: la inglesa y la francesa. Cada cual, con su estilo y pequeñas sutilezas, muestran atractivos diferencias. De una u otra forma todo tiene un sentido, así que a este rigor se le agrega también el sentido común.

El segundo factor es que la formalidad de la mesa está dada por la calidad de los objetos que ponemos sobre ella: plata, cristal y porcelana, o bien saltando exageradamente al otro extremo, acero inoxidable, vidrio y loza. Cada estilo debe adaptarse al tipo de reunión que ofrezcamos.

\*Rose Galfione es Licenciada en Relaciones Públicas, Profesional Gastronómico (IAG) y Sommelier (EAS). Combinando las tres carreras, crea estilos y sabores sobre mesas que abarcan toda la gama de formalismos. Además, dicta cursos de Ceremonial.





### ¿Mantel o individual?

No podemos negar que el individual es la pieza que está de moda en la mesa. Antiguamente, era impensable vestir una mesa formal con ellos, pero hoy en día se usan siempre y cuando la reunión no sea muy protocolar. En cuanto a los manteles, el blanco y el marfil son siempre los más elegantes, mientras que los de colores y fantasías se reservan para ocasiones menos coquetas.

Siguiendo por los platos, el de sitio marca el lugar, es ornamental y evita que la mesa quede desnuda durante los recambios. Otra opción es colocar solamente el plato playo, pero cualquiera sea el que coloquemos, éste no deberá traspasar el borde de la mesa.

### ¿Derecha o izquierda?

De ahora en más la pregunta es ¿derecha o izquierda? Tenedores a la izquierda, cuchillos y cucharas a la derecha. Se colocan de adentro hacia fuera, y los más cercanos al plato son los últimos en ser usados. Los filos de los cuchillos siempre miran hacia adentro y las puntas de los tenedores apuntan hacia arriba si obedecemos a la clásica corriente inglesa, o con las puntas hacia abajo si estamos adoctrinados por la escuela francesa. Igual con las cucharas: parte cóncava hacia arriba según la tendencia anglosajona, o bien hacia abajo si la influencia es gala. Su lugar es inalterablemente a la derecha, aún cuando vaya a utilizarse con la mano izquierda.

### Cubiertos de postre

Si la comida es informal, los cubiertos de postre se colocan en la parte superior del plato, perpendicular a los tenedores y cuchillos principales. En este caso, cuchara arriba y tenedor debajo orientando la cavidad de la cuchara hacia la izquierda y los dientes del tenedor hacia la derecha. El cuchillo de postre aparece contadas veces en escena: servicio de quesos antes del postre o frutas frescas. Se ubica debajo del tenedor, con el filo hacia abajo y apuntando a la izquierda. En los casos más formales este cuchillo pierde protagonismo absoluto y los cubiertos de postre se acercan a la mesa en el momento de ser usados.

Con respecto a las copas, deben disponerse frente al plato e inclinadas a la derecha para facilitar su servicio. Se colocan de izquierda a derecha de mayor a menor. La mayor puede ser la de agua o la de vino, dependiendo del tipo de copa que se use.

### Quedarnos con lo que es del otro

Si el platito del pan fuera un ser vivo, tendría tremendos problemas por encontrar su lugar en la vida. Víctima de secuestros permanentes: ¿a cuántos su vecino de mesa no le ha quitado su bollito de pan alguna vez? Desconocimiento, más que hambre, o distracción es la respuesta. Su lugar es a la izquierda, a unos pocos centímetros por encima de las puntas del tenedor. Lo mismo sucede con la servilleta, pero en este caso el inconveniente se soluciona colocándola sobre el plato. Hay quienes la ubican a la derecha y otros a la izquierda, ambas correctas. Si seguimos con la doctrina inglesa de vestir la mesa para diestros, la servilleta debería respetar este lugar, pero ¡nunca dentro de la copa!

## Accesorios y broches finales

Las jarras, las botellas y los botellones encuentran su lugar ideal en una mesa auxiliar. Las salseras y las queseras se colocan sobre la mesa en el momento de ser usadas. En cuanto a los saleros y pimenteros, se usan los pequeños de mesa y se coloca uno cada dos personas.

Como broche final, el infaltable centro de mesa, que queda a criterio de la imaginación y la formalidad que se le quiera dar a la comida. No deberá entorpecer la comunicación visual entre los invitados, de lo contrario tendremos cabezas en constante movimiento buscando un huequito para intercambiar palabras con el comensal de enfrente.

Para poner una mesa como Dios manda, la colocación de la vajilla no tiene nada de casual ni de creativo. Cada pieza tiene un único lugar de ubicación y sólo vamos a poner lo que vayamos a usar. Cargar una mesa con auténtico estilo barroco raya con el mal gusto, y olvidarnos de colocar algo puede incomodarnos en mayor o menor escala, según la ocasión. Por eso, este escenario de comidas sociales, laborales, oficiales y familiares, que nos pone a prueba con las reglas de etiqueta más comprometidas para todo mortal, debe ser preparado con anticipación, para no desafiar también a nuestro sentido de la improvisación. ■



### En la TV

Junto a Ennio Carota, especialista en gastronomía igual que ella, Rose Galfione conduce "Bajo la lupa", el primer reality dedicado a develar los misterios más ocultos de reconocidos restaurantes de Buenos Aires. Entre los dos, y sin pelos en la lengua, ponen bajo la lupa al restaurante perfecto.

**Canal:** Utilísima / **Cuándo:** Los lunes, a las 13.30 y a las 23.00 hs; los jueves a las 22.y los sábados a las 21.30 hs.