

Evidentemente usted puede comer andando mientras hinca el diente a un bocadillo de calamares, puede tomar un desayuno de pie en la cocina o comer una hamburguesa dentro del coche. El afán de comer lleva a los humanos a aceptar condiciones infrahumanas para cometer su ataque al cocido o al croissant. Habrá observado en muchas ocasiones personas devorando un sandwich en un repleto vagón de metro o tomar un café sentándose en la cama. Incluso hay personas que hacen simulacros de comer en los aviones. El que suscribe pudo observar, hace años, un matrimonio con dos hijos comiendo en las butacas de un cine con fiambreras y tenedores un guiso de bacalao con tomate y bebiendo vino con gaseosa. Queda claro pues que los lugares de comer son muy variopintos.

Pero, en principio, un esmerado menú bien merece sentarse a una buena mesa en la que, junto al placer de comer todos los platos preparados y beber vinos audaces o alegres cavas espumosos, sea posible también dar al evento una dimensión social. Si bien esto de las mesas bien preparadas tiene su máxima expresión en reuniones protocolarias o en celebraciones familiares especiales (aniversarios, bodas, Noche Buena, Noche Vieja,..) también puede formar parte de rituales cotidianos para gente de bien, comidas en restaurantes adecuados, o comidas especiales que bien merecen un cierto glamour.

Este clip le invita a explorar las componentes matemáticas numéricas, geométricas o algorítmicas que se esconden detrás de una buena mesa.

Medidas óptimas de sillas i mesas

Esperemos que en casa no le ocurra lo que describe Lewis Carroll en *Alicia en el País de la Maravillas*:

Aunque la mesa era grande, los tres se apretujaban en uno de los extremos.

-¡No hay sitio! ¡No hay sitio! –exclamaron al ver llegar a Alicia.

-¡Hay sitio de sobra!- dijo indignada Alicia y se sentó en un gran sillón, en un extremo de la mesa.



Claudi Alsina

Universitat Politècnica de Catalunya
elclip@revistasuma.es

De nada sirve preocuparse por una buena comida bien servida si el mobiliario que le ha de dar soporte no es el adecuado. No sirve cualquier mesa. Y tampoco sirve cualquier silla. De entrada la mesa debe tener una superficie perfectamente plana y es recomendable que tenga una altura de 75 centímetros. Las sillas (sin brazos) deben tener un asiento situado a una altura de 45 centímetros, con una amplitud de 45 cm y 50 cm de profundidad cuyo respaldo llegará al menos hasta los 80 cm de altura (modelo Acevillo-Steagman).

Pueden darse otros modelos como el de Akerblom (mesa a 66–68,5 cm; silla a 39–42 cm de altura de asiento y 42–46 cm de profundidad) pero en todos los casos debe respetarse alrededor de 25 cm entre la base del asiento y la mesa para colocar las piernas.

Enfrente de cada comensal debe presuponerse un rectángulo para poder comer con dignidad (tomar cubiertos, poner vasos y copas, tener platos, etc) de unos 65 cm de ancho por 35 cm de profundidad.

El siguiente factor a tener en cuenta son las distancias alrededor de cada comensal. Entre el borde de la mesa y la pared deben quedar al menos entre 65 y 70 cm para que la persona pueda acceder a la mesa o levantarse y salir. Pero deben preverse unos 95 cm si puede haber tránsito de personas por detrás o hasta 120 cm si hay servicio por detrás del comensal.

Por supuesto por debajo de la mesa se supone que la rodilla del sentado puede llegar hasta 35 cm por debajo, y en el suelo los pies pueden llegar hasta los 40–45 cm, desde la proyección del borde.

Las medidas son pues un factor importante de comodidad y de funcionalidad en el momento de sentarse a la mesa.

Distribuciones de cubiertos y vajilla

Veamos un ritual geométrico, homenaje a la simetría. Una vez colocado el mantel de la mesa bien plano (sobre una manta fina que evite ruido de platos o cubra emergencias de derrames líquidos) el ritual de servir la mesa se pone en marcha. Se aplican aquí los axiomas pertinentes: las reglas canónicas para poner la mesa.

Reglas de platos, vasos y copas

Un plato (esencialmente decorativo) indicará el lugar de cada comensal, debiendo estar los platos colocados a igual distancia entre ellos. Un vaso de agua debe estar delante del plato y las copas precisas para vinos (blanco y tinto), cava, etc, a la derecha del vaso, ordenadas según su uso a lo largo del ágape. El famoso platillo para el pan que siempre preocupa a comensales salvajes que ante la simetría de la mesa no saben si deben usar el platito de la derecha o el de la izquierda se situará siempre a la izquierda del plato, arriba de los tenedores.

Reglas de los tenedores

Los tenedores se colocarán a la izquierda del plato (a 3 o 4 cm), debiendo estar mas alejados del plato los que primero tengan que usarse (carne, pescado,...). Los tenedores deben colocarse con las puntas hacia el centro de la mesa. Como máximo se colocaran 3 tenedores (si hay más se irán llevando).

Reglas de los cuchillos

Los cuchillos van a la derecha del plato (a 3 o 4 cm), debiendo estar mas alejados del plato los que primero tengan que usarse (carne, pescado...). Los cuchillos se colocan con la punta hacia el centro de la mesa y con el filo hacia el plato. Como máximo se colocaran 3 cuchillos (si hay más se irán llevando).



A la derecha de los cuchillos se colocan los otros utensilios que sean precisos (pinzas de marisco, pinchos...).

Reglas de las cucharas

La cuchara de sopa a la derecha precediendo a los cuchillos (podría estar arriba). Las cucharas se colocan con concavidad hacia arriba.

Reglas de los cubiertos de postre

Los cubiertos de postre deben venir en el momento del postre y ser colocados como sus antecesores. Si se colocan los cubiertos de postre al principio de servir la mesa se situarán paralelos en la zona superior del plato con las puntas del tenedor hacia la izquierda y el filo del cuchillo hacia la derecha.

Reglas funcionales

Una vez usado un instrumento de la cubertería debe ir a parar al plato correspondiente, nunca debe regresar a la mesa. Elementos para servir irán apareciendo luego.

Adornos centrales o bien distribuidos según los ejes de simetría de la mesa completarán la preparación de la misma.

Las servilletas se colocarán sobre el plato o a la izquierda de los tenedores. El plegado de servilletas aporta creatividad a la mesa: el origami textil merece ser explorado.

Para comensales zurdos deben intercambiarse los elementos de la izquierda con los de la derecha.

Los alimentos pueden venir emplatados desde la cocina (estilo americano), ser las raciones distribuidas por el cabeza de mesa o personas encargadas o ser preparadas delante de los comensales.

En la tradición europea se come con tenedor en la mano izquierda y cuchillo en la derecha, pero en el estilo americano los tenedores se intercambian de mano para comer una vez ha actuado el cuchillo y éste reposa en el borde del plato.



Como sentenció Keith Floyd:

Cocinar es un arte y la paciencia una virtud... Compra cuidadosa, ingredientes frescos y una aproximación sin prisas es casi todo lo que necesita. Hay una cosa más: amor. Amor por la comida y amor para aquellos que usted invita a su mesa. Con la combinación de todas estas cosas puede ser un artista...

La idea de axiomatización queda pues gráficamente explicada con este ritual tan simple y repetido de poner la mesa.

Para saber más

Maestre, I. (2005) *El arte de la buena mesa: protocolo y sugerencias decorativas (academia española de gastronomía)*, Leon: Editorial Everest, S.A.

Natsuko, S. (2004) *30 Days of Napkin Folding*, Japan.

VV.AA. (2007) *Plegado de servilletas*, Barcelona: Reditar Libros, S.L.

<http://profeblog.es/blog/jfigurado>

<http://www.platetagastronomico.com>

http://www.protocolo.org/social/doblar_servilletas

<http://www.historiacocina.com>

EL CLIP ■

Este artículo fue solicitado por *Suma* en junio de 2010 y aceptado en septiembre de 2010 para su publicación.

