

24/12/2007



IES Beatriz
de Suabia

PROTOCOLO EN LA MESA

Protocolo y usos sociales

Contenido

Sistemas de indicación del protocolo	4
La protocolización de los invitados	4
Tipos de comida según su protocolo.....	4
Opciones.....	4
Comida protocolizada	4
Comida semiprotocolizada.....	5
Comida sin protocolo	5
Comida con reserva de mesas.....	5
Sistema “buffet”	5
Sistemas de indicación del protocolo.....	5
Mesero.....	5
Tarjetas individuales.....	6
Panel	6
Sistema mixto.....	6
Tarjeta de identificación.....	7
Sistema europeo o de cumbres.....	7
Invitar como complemento a un acto o como acto propio	7
Aperitivo	7
Objetivos	7
Componentes	8
Duración.....	8
Lugar	8
Vino español o vino de honor.....	9
Objetivo.....	9
Componentes.....	9
Duración.....	9
Lugar.....	9
Cóctel / recepción	9
Objetivo.....	10
Componentes.....	10
Duración.....	10
Lugar.....	10
Lunch / brunch	11
Lunch	11
Brunch.....	11
Buffet.....	12
Componentes	12
Recomendaciones	13
Desayuno.....	13
Lugar	13

Duración.....	13
Tipos	13
Meriendas.....	14
Elementos y decoración en la mesa.....	15
Mesas: reglas fundamentales.....	15
Tipos de mesa según su forma.....	16
Tipos de presidencia	16
La presidencia Francesa y la Inglesa.....	17
Sistema de colocación de los invitados.	17
El sistema reloj.	18
Sistema cartesiano o en equis.	19
Otros criterios de colocación de comensales o invitados.	20
Elementos de la mesa.....	21
Vajilla	22
Cubertería.....	22
Cristalería.....	23
Otros elementos.....	23
Decoración	23
Comportamiento en la mesa.....	24
Sentarse a la mesa.....	24
Empezar a comer	25
Conversación-ritmo de la comida.....	25
Degustación de los alimentos	25
Consejos generales	27
Accidentes.....	27
Los Cubiertos	28
Tipos de cubiertos:.....	28
Uso de los Cubiertos	29
La forma correcta de sujetar y utilizar los cubiertos:	29
Orden de servicio	30
La elaboración del menú y el orden de servicio de los alimentos.....	30
La presentación de los platos.....	31
Orden de servicio de los alimentos	32
Orden de presentación.....	32
Tipos de servicio	32
La minuta.....	33
El vino y otras bebidas	33
Maridaje de alimentos y vinos	34
Vinos recomendados.....	35
Vinos admisibles	35
Vinos no recomendados.....	35

Sistemas de indicación del protocolo

Cuando se organiza un banquete –sobre todo si es numeroso- la tarea más complicada es la asignación de los puestos a dicho banquete. Hay comidas que sólo necesitan que se asignen los puestos de la presidencia, ya que ésta siempre es protocolizada, pero en muchas ocasiones tenemos que ordenar los invitados en las mesas del comedor e incluso en un puesto determinado en cada una de ellas.

El objetivo del acto dictaminará si debemos o no protocolizar los puestos en su totalidad. Lo que está claro es que si existe una asignación de puestos debemos dar a conocer a nuestros invitados cuál va a ser el suyo de una forma fácil de interpretar.



La protocolización de los invitados

Esta protocolización evita el desequilibrio en la ordenación de invitados, las carreras para conseguir el mejor sitio –normalmente los más cercanos a la presidencia– o la consolidación de grupos cerrados de personas que ya se conocen. Al mismo tiempo permite una mejor atención a los invitados demostrando un gran sentido de la organización. Pero, en contrapartida, exige mucho trabajo previo de organización y un seguimiento puntual a la hora de llegada de los invitados. En este sentido, hay que destacar la siguiente frase: "La presidencia de un acto siempre debe ser protocolizada".

Tipos de comida según su protocolo

Como hemos dicho anteriormente, no todos los actos son iguales ni todos tienen los mismos objetivos. Por lo tanto, no siempre elegiremos el mismo tipo de asignación de puestos, es decir, no los protocolizaremos igual.

Opciones

- Comida protocolizada.
- Comida semiprotocolizada.
- Comida sin protocolo.
- Comida con reserva de mesas.
- Sistema **buffet**.

Comida protocolizada

Es el tipo de comida que exige más trabajo de organización ya que todos los asientos

de los invitados están previamente asignados. Cada uno de ellos debe saber en qué mesa va a estar y qué lugar va a ocupar en la misma.

Existen varios sistemas de asignación:

- Tarjeta individual. Una tarjeta en forma de díptico con un plano del comedor en el que aparecen marcados la mesa y el puesto del invitado.
- Panel a la entrada del comedor con la relación alfabética de los invitados y la numeración de las mesas junto a un croquis del comedor.
- Tarjeta personal de plato.

Comida semiprotocolizada

Los invitados son asignados a mesas pero no a los asientos de cada una de ellas. Por lo tanto, no puede haber tarjeta de identificación sobre la mesa, ya que cada uno se sienta en el lugar que prefiera.

Los sistemas de indicación son los siguientes:

- Panel.
- Tarjeta individual.

Comida sin protocolo

En este tipo de comida no se reservan los asientos de los invitados; cada uno elige la mesa y el lugar donde quiera sentarse. Sólo se protocoliza la presidencia y todos los ocupantes de la misma deben haber sido previamente avisados de esta circunstancia.

Comida con reserva de mesas

Al igual que en la anterior, sólo se protocoliza la presidencia y se reserva un número determinado de mesas próximas a la misma para algunos invitados de honor que han sido avisados previamente, puesto que, en caso contrario, se sentarían, si quisiesen, en cualquier otra mesa para invitados generales y podría darse el caso de que las reservadas quedasen vacías. El sistema de asignación se realiza mediante la colocación de un letrero sobre la mesa con la palabra "Reservado" y, mejor aún, con el nombre genérico del grupo para el que se reserva.

Sistema "buffet"

No hay ningún tipo de protocolo y no es necesario que exista una mesa específica de presidencia. Cada invitado puede ubicarse donde le apetezca y levantarse el número de veces que considere necesario para servirse la comida, que estará presentada en una gran mesa.

Sistemas de indicación del protocolo

Los sistemas de indicación del protocolo son determinados medios por los que la organización informa al invitado, antes de que acceda al comedor, del lugar que va a ocupar en la comida o cena. Son los siguientes:

- ✓ Mesero.
- ✓ Tarjeta o plano individual.
- ✓ Panel.
- ✓ Mixto.
- ✓ Tarjeta de identificación.

Mesero

El mesero es un plano de la mesa en piel con la disposición de los comensales que sólo

puede ser utilizado para mesas rectangulares con un número reducido de invitados. En este plano estará indicado el sentido de ingreso al comedor con respecto a la situación de la mesa y la disposición de cada uno de los comensales en la misma con unas tarjetas con el nombre de cada asistente dispuestas según su orden. Los sistemas para situar las tarjetas son dos: unas ranuras en la piel bajo las que se introducen parcialmente las tarjetas, o unas *ventanas* hechas en la piel cubiertas o no con un material plástico transparente para sujetar mejor las tarjetas. Para que el mesero cumpla su misión debe colocarse en un lugar visible a la entrada del comedor o donde se celebre el aperitivo (antiguamente era sostenido por un lacayo con librea). Es un sistema poco utilizado, pero sus características lo hacen ideal para almuerzos o cenas reducidos de carácter oficial o de empresa.

Tarjetas individuales

Las tarjetas individuales son unos pequeños dípticos que se entregan a los invitados durante el aperitivo para que conozcan con antelación su puesto en el comedor. En la portada va impreso el anagrama o logotipo de la institución o empresa anfitriona y el cargo y nombre del invitado. En el interior se incluye un plano del comedor indicando la mesa presidencial y la mesa y puesto que ocupa determinado comensal. También debe incluir el acceso al salón y, en caso de que fuera un banquete con comedor compartimentado, el nombre del salón. Estas tarjetas se entregan durante el aperitivo por parte del personal de la organización; las de los acompañantes se incluirán dentro de las de los invitados titulares.



Panel

El panel es de unas dimensiones considerables cuya superficie contiene un croquis o plano del local y la relación, por orden alfabético, de los invitados indicando el número o nombre de mesa que ocuparán. Se sitúa en las puertas de acceso al comedor y en lugares visibles donde se ofrezca el aperitivo.

A continuación, vemos un ejemplo de panel.

Sistema mixto

Este sistema es una combinación de la tarjeta individual y el panel. Los invitados reciben previamente el número o nombre de la mesa que ocuparán en una tarjeta individual, pero

también pueden localizar el lugar que les corresponde en el gráfico del panel.

Tarjeta de identificación

Es una pequeña tarjeta con el tratamiento, cargo, nombre y apellidos colocada sobre la mesa en el lugar correspondiente a cada invitado. Suele llevar el anagrama de la institución en la parte superior. Puede realizarse de dos formas: una tarjeta doblada en forma de "V" invertida o, simplemente, un tarjetón plano rectangular. Cualquiera que sea la forma elegida debe ser legible por lo menos a un metro de distancia, ya que está puesta sobre la mesa y el invitado está de pie. Lo más usual en actos oficiales es poner la letra en cuerpo 14 ó 16 (depende del tipo de letra) con el cargo en mayúsculas y el nombre en minúsculas. En almuerzos privados suele ir escrita a mano. Puede ir colocada sobre la servilleta (si está sobre el plato) o en la parte derecha superior del plato. No se debe poner en el lugar de los anfitriones o de las personalidades que presiden, puesto que ya se supone que saben dónde tienen que sentarse. Su finalidad es la conducción del comensal a su mesa y, una vez que haya cumplido su función primordial, indicar el puesto del comensal, debería ser retirada antes de que se inicie la comida.

Aquí tenemos un modelo de tarjeta de identificación:

Sistema europeo o de cumbres

Se utiliza en las comidas que siguen a las reuniones de las cumbres europeas. Todos los invitados son del mismo nivel. Cada uno de ellos recibe una tarjeta individual con el diseño de la mesa donde se va a sentar y, sobre el dibujo, se coloca una pegatina de un color determinado. Éste corresponde al del cartón que se dispone sobre una peana en la mesa del comedor. Una vez que todos los comensales estén sentados a la mesa los camareros retirarán la peana con el cartón.

Invitar como complemento a un acto o como acto propio

La mayoría de los actos que se organizan se complementan con una invitación a una comida a la que precede un aperitivo. Otros, simplemente, van acompañados de un vino español o de honor debido a la hora en que se celebran. Tanto en un caso como en otro los invitados permanecen de pie. Por lo tanto, ni el aperitivo ni el vino español son actos por sí mismos sino que sirven para dar realce al verdadero acontecimiento: boda, presentación de un libro, inauguración de una exposición...

Aperitivo

Hoy en día es raro encontrar una comida en la que no se sirvan previamente algunas bebidas con algo para *picar*. Incluso los días de descanso nos gusta ir a tomar un aperitivo con los amigos antes de comer.

Objetivos

El aperitivo tiene unas funciones primordiales:

- Estimular los jugos gástricos y despertar el apetito. No se debe ofrecer una gran cantidad de comida o bebida que sacie a los comensales antes de la comida. Para ello hay que escoger los alimentos adecuados.

Según Tony Botella', todos los alimentos son adecuados para los aperitivos y más para el resto de comidas de pie. Todo depende de cómo se preparen. El problema principal

es que muchas de las elaboraciones para los bocados que se eligen como aperitivo tienen como soporte piezas con harina. Estamos hablando de las tartaletas, canapés, brioches, hojaldres, montaditos, etc. Por eso, en la actualidad se buscan sustitutos como el bambú o soluciones más complejas como copitas, tacitas, cucharitas y otros recipientes para enriquecer el surtido y originalidad de los alimentos que se ofrecen en las celebraciones con degustaciones de pie.

- Permitir la llegada de todos los invitados disimulando la de los más impuntuales. Es casi imposible que todos los invitados lleguen a la vez. Por este motivo se establece un margen de tiempo que no parezca una espera para que pasen ya todos al comedor.
- Facilitar las presentaciones. Es labor del anfitrión presentar los que van llegando a los ya presentes si no se conocen.
- Inicio de la conversación. Una vez realizadas las presentaciones los invitados pueden charlar con tranquilidad durante unos minutos.

Componentes

- Alimentos fríos y calientes: pequeños bocados de escaso poder saciante. Es fundamental que se puedan comer de un bocado porque la mayoría de las personas van a estar de pie y sólo podrán utilizar una mano, ya que en la otra tendrán la bebida. También es importante que los alimentos que se ofrecen no estén incluidos en la comida posterior.
- Bebidas con y sin alcohol. No se llevarán a la mesa aunque no se hayan terminado.



Duración

Comenzará a servirse en cuanto esté presente una tercera parte de los invitados, aunque muchas veces ya está todo dispuesto cuando se accede al salón donde se sirve. Su duración no debe exceder de 30 minutos.

Lugar

Siempre debe ser servido en un salón próximo al comedor.

Vino español o vino de honor

Muchos de los actos que se realizan a media mañana o a media tarde se realizan con un vino español. Nunca seremos invitados exclusivamente a un vino de honor sino que nos invitarán a una inauguración, a una presentación de un libro, a una celebración del patrón de una unidad militar, etc. que van a ir seguidas de un vino español.

Objetivo

Agasajar a los invitados a un acto para darle más celebridad.

Componentes

- Alimentos fríos y calientes de pequeño tamaño y dulces. Las características son las mismas que los alimentos que se sirven en un aperitivo porque es una comida de pie.
- Bebidas con y sin alcohol.

Duración

Como es un complemento a un acto previo suele durar entre 30 y 60 minutos ya que es de pie. Dependiendo de la hora y la cantidad de alimento que ofrezcamos, los invitados tendrán después que ir a comer o cenar.



Lugar

El lugar más apropiado para realizar el vino de honor es un salón noble próximo al lugar de celebración del acto principal; en algunas ocasiones se hace en el mismo.

Otras formas de invitar como un acto propio

Hasta aquí hemos visto dos formas de invitar que sólo pueden organizarse como complemento a otro acto. En los siguientes apartados vamos a ver diferentes tipos de reuniones sociales en las que también se sirve comida y bebida pero que no necesitan de un evento anterior o posterior para celebrarse. Son un acto en sí mismas, aunque en muchas ocasiones también complementan otras celebraciones.

Cóctel / recepción

Según la Real Academia Española, un cóctel o coctel (ya que ambas formas están permitidas), además de la bebida compuesta de una mezcla de licores a la que se añaden por lo común otros ingredientes, es la reunión o fiesta donde se toman esas bebidas, generalmente por la tarde. Una recepción es la versión oficial del cóctel ofrecido por una autoridad. Antiguamente, era una fiesta palatina en que desfilaban por delante de las personas reales los representantes de cuerpos o clases y también los dignatarios que acudían para rendirles acatamiento. Probablemente fuera éste el sentido originario de la recepción al cuerpo diplomático que se hace en el Palacio Real y otro tipo de recepciones ofrecidas por SS.MM. los Reyes, como acto solemne, aunque hoy se vea más como una forma de agasajar a los representantes de otros países.

Un cóctel social es la manera más asequible de reunir a mucha gente para ofrecerle algo de comer y beber, ya que supone un coste y un trabajo mucho menores que una comida o cena.

Objetivo

Agasajar a los invitados con comida y bebida, recibéndolos y saludándolos a la entrada al salón. La recepción a los mismos es una característica del cóctel. Normalmente, los anfitriones permanecen unos 20 ó 30 minutos a la entrada del salón para recibir personalmente a sus invitados. En el caso de una recepción oficial, se forma una *línea de recepción* con los anfitriones ordenados de mayor a menor precedencia que reciben y saludan, uno a uno, a sus invitados. Pasados unos 30 minutos, en el caso de recepciones numerosas, la primera autoridad se incorpora a la reunión en el salón para atender a sus invitados, pero otro representante de la institución permanece en la entrada para recibir a algún invitado que se haya retrasado.

Componentes

Alimentos fríos y calientes de pequeño tamaño, ya que es una comida de pie, y también dulces. Los alimentos fríos pueden estar ya servidos en bandejas repartidas en mesas por todo el salón, aunque es conveniente que las bebidas y los alimentos calientes sean ofrecidos por los camareros si se dispone de servicio, o por los propios anfitriones. Bebidas con y sin alcohol. Es importante que por toda la sala se hayan dispuesto unas mesitas auxiliares para poner los ceniceros y que los invitados puedan apoyar sus bebidas o dejar sus vasos cuando ya las hayan terminado. También conviene situar algunos asientos para aquellas personas que por alguna circunstancia (edad, enfermedad...) tengan que sentarse.

Duración

El cóctel o la recepción pueden empezar a las 19.00 horas, o más tarde en verano, y suele durar hasta dos horas.

Lugar

Salón o salones del inmueble, en el caso del cóctel, y el salón noble de la institución cuando se lleva a cabo la recepción. Es necesario elegir bien la distribución de los mismos y la ubicación de las mesas con comida y bebida, ya que hay una tendencia a que los invitados se queden a la entrada o en el primer salón si hemos dispuesto varios. Para evitarlo se colocarán las mesas con alimentos en los rincones más lejanos.

Lunch / brunch

Se han incluido estos dos tipos de comidas bajo un mismo epígrafe porque las dos formas de invitar son propias del mundo anglosajón y todavía no están muy arraigadas en España. Y eso que la presencia de empresas extranjeras en nuestro país está influyendo en nuestra manera de agasajar en el mundo de los negocios. Es difícil encontrar un acto organizado por una institución española que recurra a cualquiera de estas dos formas de invitación.

Lunch

Es una comida ligera propia del mundo anglosajón que se toma a mediodía para reponer fuerzas y seguir trabajando sin perder mucho tiempo.



Componentes

Alimentos fríos, servidos tipo buffet, aunque se puede empezar con un consomé o caldo caliente. Bebidas con y sin alcohol.

Duración

No suele durar más de una hora.

Brunch

Es una mezcla de *breakfast* y *lunch*, muy común en la cultura americana. Normalmente se realiza los fines de semana o días no laborales ya que se toma a una hora tardía para ser desayuno y muy temprana para ser comida. Por esta razón se incorporan elementos de los dos.



Componentes

Todos los alimentos propios del desayuno y los de una comida ligera. Todo dispuesto sobre una mesa de *buffet* para que los invitados se sirvan lo que deseen.

Duración

Puesto que se realiza en un día de asueto, sin prisas, suele durar unos 180 minutos.

Buffet

Es una posibilidad intermedia entre un cóctel y una comida formal. La gente come sentada pero cada uno se sirve lo que quiere y el número de veces que desee. Permite la movilidad de los invitados, que pueden charlar con distintos grupos y desplazarse de un lado a otro cambiando de acompañantes a lo largo de la comida.

Las viandas se presentan en una mesa única de gran tamaño, colocada en el centro o contra una pared de la sala, cubierta con un mantel que llegue hasta el suelo. Las bebidas se disponen en otra mesa auxiliar así como toda la vajilla, cubertería, cristalería y lencería (servilletas) necesaria. Todas las mesas dispuestas deben seguir un orden lógico. No podremos servirnos la comida si antes no hemos cogido un plato.

Si existe servicio de camareros, estos servirán las bebidas y los alimentos calientes. También ayudarán a retirar los platos sucios. En este caso, es necesario preparar un mueble para depositar los platos y vasos ya usados.

Componentes

Alimentos fríos y calientes (sin espinas, huesos o semillas). Normalmente, uno o dos platos principales, varios complementos y uno o varios postres. Todo debe ir dispuesto en la mesa de servicio según su orden de consumo. Primero, entradas o entremeses; después platos principales, acompañamientos y postres. Bebidas con y sin alcohol.



Recomendaciones

Nunca se pueden introducir los cubiertos propios en las bandejas. Para servirse, se utilizan los que están dispuestos en la mesa de *buffet*. Se escogen los alimentos que están en la parte exterior de la fuente. No se elige ni se revuelve el contenido de la bandeja. No se debe servir demasiada comida de una vez. Se puede repetir y probar otros alimentos. Habrá que esperar a servirse hasta que lo haya hecho el anfitrión o el invitado de honor.

Desayuno

La vida actual hace que muchas veces no dispongamos de todo el tiempo que necesitamos para relacionarnos con nuestras amistades y tengamos que hacer un hueco antes de iniciar nuestra jornada de trabajo. En el mundo empresarial también se está imponiendo empezar a organizar la jornada mientras se desayuna.

Lugar

El desayuno se puede celebrar en el despacho del directivo con el personal a su cargo para organizar la jornada laboral, en el comedor de empresa si hay muchos asistentes, en una sala de reuniones, en un hotel o restaurante próximo al lugar de trabajo o en el domicilio del anfitrión.

Duración

La duración aproximada suele ser una hora como máximo, puesto que hay que continuar trabajando.

Tipos

- ✓ *Continental*. Está compuesto por café, té o chocolate, bollería o tostadas con mermelada y mantequilla o miel, agua mineral y zumos naturales.
- ✓ *Inglés*. Se compone de agua mineral, zumos de frutas, café, té o chocolate, bollería y tostadas con mantequilla y mermelada o miel, cereales, frutas, fiambres, salchichas, huevos en todas sus formas de preparación y en algunas ocasiones vino.
- ✓ *Mediterráneo*. Como su nombre indica contiene el elemento típico de la dieta mediterránea que es el aceite de oliva. Está formado por café, té o chocolate y

tostadas de pan con aceite de oliva. Una variante es que la tostada de pan esté untada con tomate y después de añadirle el aceite incorporar una loncha de jamón curado.

- ✓ *Típico*. Se compone de café, té o chocolate y elementos típicos de la zona o de la época del año como churros, porras, rosquillas, buñuelos, torrijas, orejas,...

El montaje de cada uno de estos tipos de desayuno dependerá de los elementos necesarios para servirlos: plato y taza de café con su cucharilla correspondiente, plato, cuchillo y tenedor de postre para la bollería, copas para agua y zumo, plato llano y cuchillo y tenedor trincherero para los huevos, salchichas y fiambres... Es importante que la taza siempre se coloque con el asa hacia la derecha y debajo de la misma la cucharilla.



Meriendas

Es un refrigerio que se sirve a media tarde. Muy habitual en las primeras décadas del siglo pasado y que en España se celebraba en torno al chocolate, sustituido más tarde por el café. Se realiza entre las seis y seis y media de la tarde, hasta ya pasadas las siete, aunque la reunión se puede prolongar hasta antes de la cena. Tiene carácter amistoso, por lo que las invitaciones suelen ser personales.

Se puede servir:

- *Chocolate* acompañado de churros, picatostes, bizcochos, bollos de leche...
- *Café* en todas sus variedades acompañado de tostadas con mantequilla y mermelada, bizcochos, tartas y pasteles. Antes del café se pueden servir algunos alimentos salados tipo canapé, acompañados de zumos y bebidas ligeras. El café solo se sirve en pequeñas cantidades en tazas pequeñas. El café con leche, en una taza mayor.
- *Té* acompañado de pastas, tostadas de pan con mantequilla y diferentes clases de mermeladas, bizcochos u otros dulces. También se acompaña de toda clase de *sandwiches* con los que se sirven zumos.

Se suele servir a la inglesa, esto es, calentando la tetera durante dos minutos con agua hirviendo para vaciarla y verter en ella tantas cucharadas de té como tazas se vayan a servir y una más para la tetera. A continuación, se vierte lentamente el agua hirviendo y se deja

reposar la infusión entre tres y cinco minutos dependiendo de la clase de té elegido. Se sirve tras colar las hojas de té con un colador. Para acompañarlo se ofrece leche fría, rodajas de limón y azúcar.

El servicio de la merienda suele hacerse sobre una mesa baja del salón complementada con otras mesitas auxiliares cubiertas con manteles más cortos que los usados en las comidas y servilletas más pequeñas. Las piezas de vajilla empleadas son las tazas y platos de tamaño intermedio con cucharillas de postre para el café y otros platos de tamaño medio para los alimentos que lo acompañan, con tenedores y cuchillos de postre.

Existe un cierto protocolo a la hora de ordenar las bandejas de merienda. Siguiendo el sentido contrario a las agujas del reloj, se coloca frente a la mano derecha la tetera o cafetera, seguida por la jarra de leche, el azucarero y el resto de elementos que se necesiten por el orden en que vayan a ser utilizados, colocando en el centro la repostería.

Elementos y decoración en la mesa

Una de las reglas principales a la hora de montar una mesa es la armonía. Todos los elementos que estén sobre ella, sean funcionales o decorativos, deben armonizar entre sí, desde el mantel a los adornos. Es más, a ser posible no sólo deben armonizar entre sí sino también con el entorno. No se elige el mismo mantel para una cena o almuerzo de gala que para una comida al aire libre. En la decoración de la mesa también influye el espacio del que dispongamos puesto que no es aconsejable saturar la mesa de elementos que puedan llegar a convertirse en un estorbo para los comensales.

Mesas: reglas fundamentales

Elegir una mesa para una comida es, en principio, bastante fácil. Algunas veces sólo hay una única elección posible: la mesa que tenemos disponible. Pero cuando nos reunimos con amigos, cuando queremos hacer un negocio o celebramos un acontecimiento con un banquete, siempre se quiere crear el ambiente adecuado a cada uno de esos acontecimientos. Por ello, es necesario tener una serie de factores en cuenta, empezando por el tamaño y la forma de la mesa o mesas.

Una regla fundamental:

"El tamaño de la mesa siempre debe guardar relación de proporcionalidad con el número de comensales".

No podemos, ni debernos, sentar a muchos invitados a una mesa muy pequeña porque se sentirían aprisionados, no podrían comer con facilidad. Tampoco podemos sentar a pocos invitados en una mesa enorme porque el efecto sería desolador. Un buen método para elegir la medida de la mesa que vamos a necesitar es calcular que el espacio que necesita cada comensal es, como mínimo, de 70 cm. y, como máximo de un metro.

Otra regla fundamental:

"Sólo habrá tantas sillas como servicios sobre la mesa".

Nunca pondremos sillas de más por si viene alguien a última hora. Tampoco pondremos servicios de más en la mesa en previsión de un comensal inesperado.

Tipos de mesa según su forma.

Tipos de mesa	Características
Redonda	<ul style="list-style-type: none"> • Permite conversación fluida. • Las presidencias no destacan. • No superan los 12-14 puestos, normalmente. • Los invitados se colocan mediante sistema cartesiano, pero a veces también según el sistema reloj.
Cuadrada	<ul style="list-style-type: none"> • Usado en restaurantes para pocos comensales. • No deben superar los 14 comensales. • Usada poco en protocolo pues matemáticamente sólo admiten combinaciones de 4,8 o 12 comensales, y de éstas sólo queda equilibrada las mesas de 4 o 12.
Rectangular	<ul style="list-style-type: none"> • La más usada, junto con la ovalada y la imperial. • Usada como mesa única. • Admite presidencias a la francesa o a la inglesa. • Presidencia francesa y nº par de comensales: Cabeceras desocupadas. • Presidencia francesa con nº impar de comensales: Se colocan dos sillas en una cabecera y dos en otra.
Ovalada	<ul style="list-style-type: none"> • Similar a la rectangular, con cabeceras suavizadas. • Solo admite presidencias a la francesa. • No se usan las cabeceras.
Imperial	<ul style="list-style-type: none"> • La más usada en protocolo para comidas numerosas con mesa única. • Cabeceras redondeadas, lo que le permite ser usadas, que los comensales tengan acompañantes a izquierda y derecha. • Suelen ser usadas con presidencia francesa.
Mesa en "U"	<ul style="list-style-type: none"> • Para sentar todos los comensales en una mesa y resaltar la presidencia. • Nunca se ocupan los extremos. • Tampoco el lado opuesto a la presidencia. • No deben dejarse mujeres en los extremos. • Si se usa entera como mesa presidencial no utilizar los lados internos de los brazos de la "U".
En Herradura	<ul style="list-style-type: none"> • Igual que la mesa en "U" pero de brazos redondeados a modo de herradura. • No se usa la zona interna de la herradura.
En forma de "T"	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa rectangular presidencial a la que se le añade un brazo. • No suele usarse para comidas.
Mesa en peine	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa presidencial larga con brazos perpendiculares. • Poco elegante y poco usada en España. • Con numeración complicada. • Es mejor usar combinaciones de mesas pequeñas.

Tipos de presidencia.

En todas las mesas, indistintamente de la forma que tengan, siempre hay, al menos, una presidencia: el lugar del anfitrión.

En caso de que haya un invitado de honor, lo normal es que éste se sitúe frente al anfitrión en una segunda presidencia. Si no lo hubiera, la segunda presidencia estaría ocupada por la anfitriona. Por lo tanto, quien preside es el que organiza el banquete. Es decir, el que invita a los demás. Pero el anfitrión puede ceder la presidencia al invitado de más edad, de mayor

rango o simplemente porque lo considera oportuno para agasajar a su invitado principal.

Para saber dónde se sitúan las presidencias se han tenido en cuenta tradicionalmente varios factores: la entrada de invitados, los ventanales y la entrada de servicio. Frente a la entrada de invitados se colocaba antiguamente la primera presidencia (la del anfitrión) por cuestiones de seguridad y por ver mejor la entrada y el rostro a los invitados, que a veces eran los enemigos en una negociación y cuando la falta de luz artificial aconsejaba extremar estas indicaciones. La segunda presidencia tenía por referencia la entrada del servicio por ser ocupada casi siempre la anfitriona y estar ésta pendiente de la cocina. En cualquier caso, hoy día son otros criterios los más tenidos en cuenta, debido a que no se dispone de salas de comedor con entradas para el servicio y los invitados, ni tampoco se dispone, muchas veces del propio servicio. Por ello hoy día la anfitriona o el anfitrión encargado de la intendencia de la comida (por huir de aplicar este papel a las mujeres), debería colocarse cerca de la entrada de la cocina y evitar en ese caso la molestia de paso a los invitados.

La situación de la presidencia atiende a dos sistemas básicos:

- La presidencia Francesa
- La presidencia Inglesa.

La presidencia Francesa y la Inglesa.

Las características que las diferencian dependerán en último extremo del diseño de la habitación donde se coloque la mesa:

Presidencias	Características
Francesa	<ul style="list-style-type: none">• Se colocan en el centro de los brazos largos de la mesa.• La más usada en España y Centroeuropa.• Sistema muy jerárquico.• Los invitados de mayor rango monopolizan la conversación en el centro.• El anfitrión tiene en frente al invitado de honor.• Usadas en las comidas de trabajo y en las oficiales en España.• El anfitrión se coloca siempre en frente de la entrada de invitados cuando ésta se hace por frente a la presidencia o en caso contrario enfrente de la ventana cuando ésta está situada así.• Por tanto la referencia es la entrada de invitados y en segundo término la ventana, siempre que éstas sean frontal a la presidencia.
Inglesa	<ul style="list-style-type: none">• Sitúan la presidencia en los extremos o cabeceras de la mesa.• El invitado de honor está muy superado del anfitrión.• Poco jerárquico, ya que los invitados de menor jerarquía se arropan por los de más jerarquía.• El anfitrión se coloca en frente de la entrada de invitados.• Se usa en países anglosajones.

En algunos casos pueden no seguirse estas orientaciones cuando existe algún accidente arquitectónico (chimenea, pilar,...) o decorativo (cuadro lámpara o estatua...) que aconseje seguir otras disposiciones.

Sistema de colocación de los invitados.

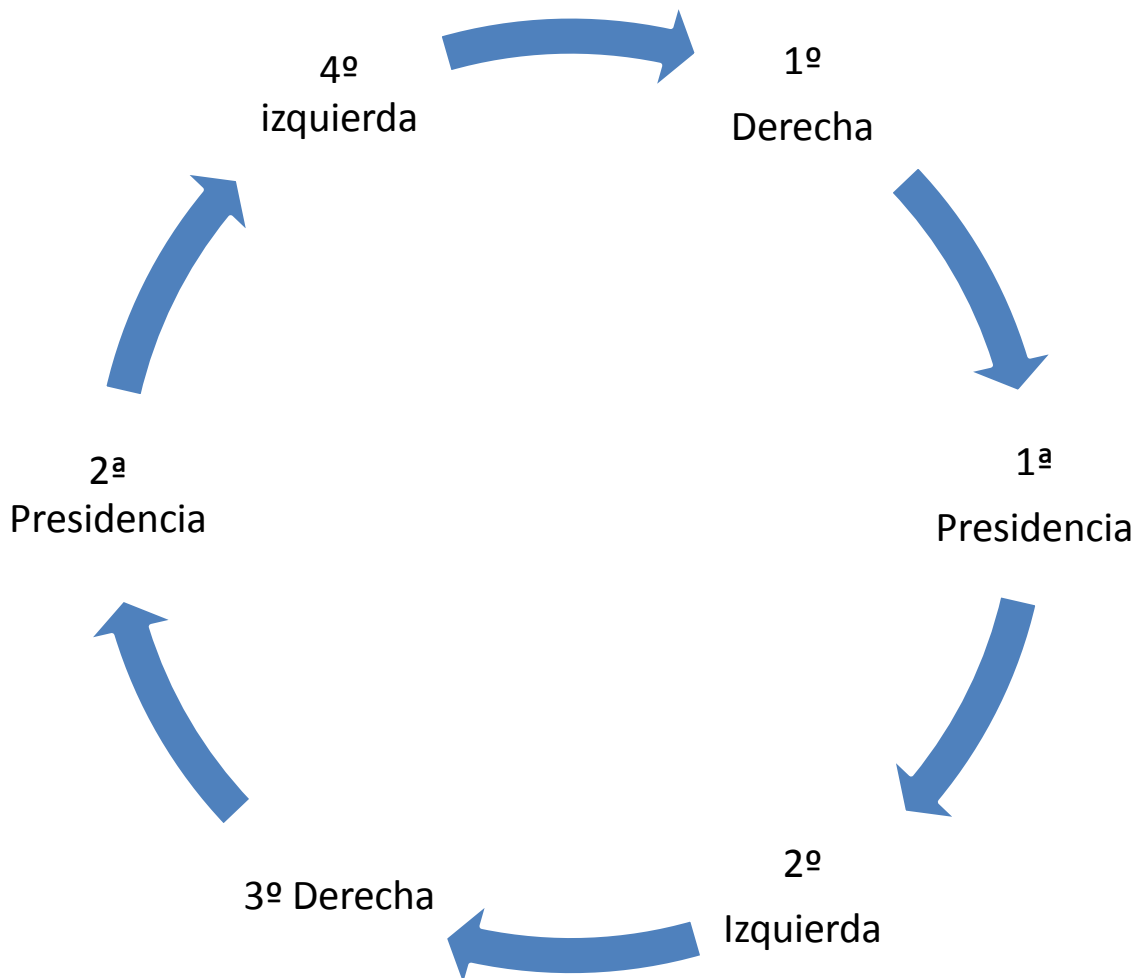
Elegida la presidencia, el paso siguiente es colocar los invitados a su alrededor. La forma puede

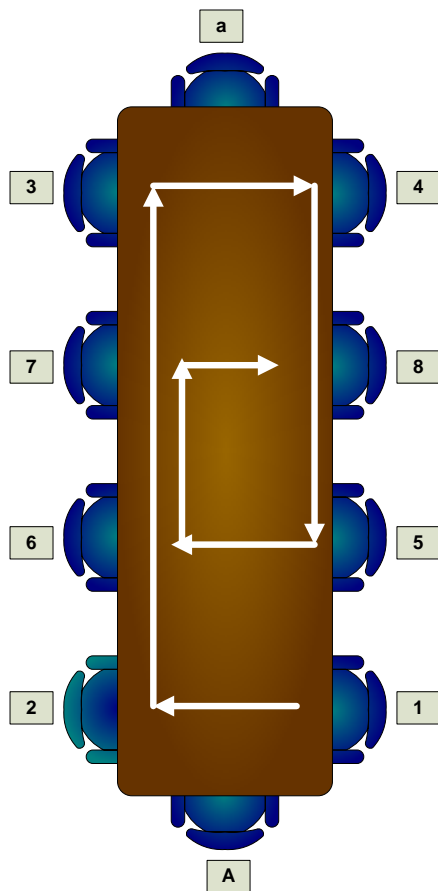
ser mediante dos sistemas:

1. El sistema reloj.
2. El sistema cartesiano o sistema en equis "X".

El sistema reloj.

Los comensales se van colocando correlativamente por su precedencia primero a derecha de la 1ª precedencia, luego a la izquierda, posteriormente a la derecha de la 2ª presidencia y finalmente a su izquierda, para seguir en este orden según se indica en el esquema:





Sistema del reloj para presidencia inglesa. (Intenta dibujar lo mismo para una presidencia francesa)

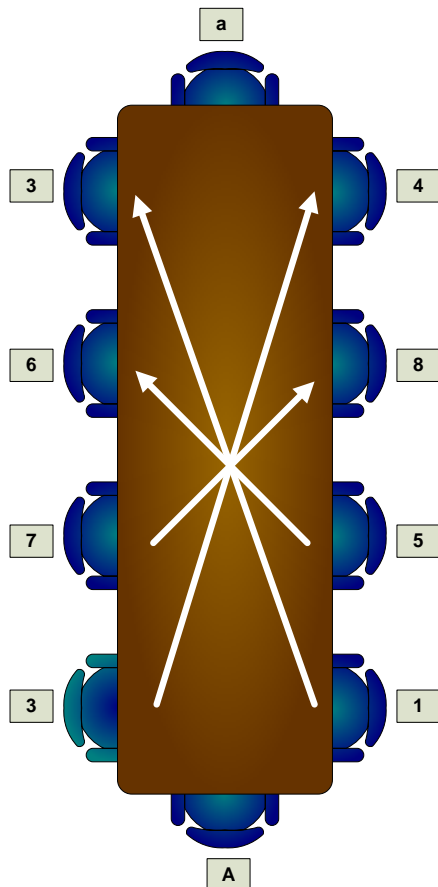
Sistema cartesiano o en equis.

Se colocan formando una equis empezando por la derecha de la 1ª presidencia, después la derecha de la 2ª presidencia, seguidamente la izquierda de la 1ª presidencia y luego la izquierda de la 2ª; y así consecutivamente...

Esta es la forma de ubicación que se utiliza normalmente cuando preside un matrimonio o dos autoridades de rango similar.

El sistema es el mismo tanto si se usa la presidencia francesa como inglesa.





Sistema cartesiano presidencia Inglesa. Intenta lo mismo para una francesa.

Otros criterios de colocación de comensales o invitados.

Además de lo visto hay otra serie de criterios que deben tenerse en cuenta a la hora de colocar los comensales, que influirán en la fluidez de las comunicaciones y en el éxito final de la comida. Téngase en cuenta que estos criterios están basados en costumbres muy antiguas que de ninguna manera soportarían un análisis serio desde el punto de vista de nuestra cultura actualmente. Algunos son de sesgo “machista” otros basados en “superstición”, pero en cualquier caso como la costumbre es importante en el ceremonial aún se siguen manteniendo aunque con menos rigidez. Además cuando se trata de una comida de trabajo estas costumbres o criterios no suelen aplicarse sino que cada comensal ocupa el puesto que le procura su cargo en dicho trabajo.

Estos criterios se recogen en la siguiente tabla.

Criterios de colocación	Qué se hace...
Presidencia	Si el anfitrión no la ocupa lo hará el invitado de honor o ésta se cede a la persona de mayor precedencia o edad.
Alternancias de sexo	Debe haberla. Hay que evitar que se sienten dos mujeres juntas y en menor medida dos hombres juntos.
Ley del descanso matrimonial	Es recomendable separar los matrimonios, a los hermanos, parientes próximos, socios o compañeros de trabajo. Esto se hace para evitar círculos de conversación reducidos.
Cabeceras de mesa	Se debe evitar que las mujeres se coloquen cerrando una mesa en

	las cabeceras.
Extranjeros	Deben ser mezclados con los nativos.
Idiomas	No sentar juntas a personas que no hablen en un idioma común.
Igualdad de rango	A igual de éste la mujer casada precede a la soltera y a la divorciada. El de mayor edad al menor y el extranjero al nacional, así como a la persona que se ha invitado por primera vez a nuestra casa
Mujer-rango	Las mujeres que tengan un rango por su condición de trabajo se les respeta, no ostenta el de su marido o acompañante.
Incompatibilidades	Deben separarse personas que se lleven mal o tengan incompatibilidades sociales.
Romper normas	Como el protocolo es flexible, si hay una razón para hacerlo, debe ser explicado a las personas a las que les afecta el cambio.
Espacio de respeto	En los banquetes con varias mesas, la parte de ellas que dé la espalda a la presidencia puede desocuparse por señal de respeto.
Intérpretes	Cuando se necesite un intérprete, éste se sentará entre las personas que necesiten de su servicio, lo hará más atrás y no comerá durante el banquete. Lo hará antes o después.

Elementos de la mesa.

El primer elemento que pondremos sobre la mesa o mesas que hemos elegido es el muletón, una tela gruesa, suave y afelpada, de algodón o lana, que cubre la tabla en su totalidad, bien estirado y apenas sin sobresalir. Su primera función es proteger la mesa de posibles vertidos de líquidos o de fuentes demasiado calientes. También amortigua el ruido de la vajilla y la cristalería.

Encima del muletón pondremos el mantel. Éste debe ser de tejidos naturales: hilo, lino, crepé, damasco... Su color variará dependiendo de si se utiliza para una comida o una cena o de la formalidad del acto. Para comidas formales será blanco o crudo, aunque también se aceptan tonos muy claros y suaves. En las cenas formales u oficiales el color será el blanco. Si el mantel tiene bordados, éstos deben ser también blancos, aunque puede variar en función del objetivo del acto, ya que si es una cena de gala pero con un motivo festivo, podremos jugar con el color del mantel como elemento decorativo'. Lógicamente, en comidas o almuerzos informales nos podemos dejar llevar más por la moda y por nuestro gusto personal. El mantel, si es único, es decir, si no hemos cubierto la mesa hasta los pies con otra tela, debe colgar por todos los lados por igual al menos unos 35 centímetros o la mitad de la distancia entre la mesa y el suelo. Es conveniente que la forma de la tela sea la misma que la de la mesa.

El juego de servilletas ha de ser igual al mantel, color y tejido, y su medida dependerá de los diferentes casos. Para ocasiones formales la medida será de 60 x 60 centímetros y se irá reduciendo a medida que la formalidad de la comida o cena vaya disminuyendo. Sería absurdo que en un cóctel de pie nos ofrecieran una servilleta de esas dimensiones. Otras medidas serían: 45 x 45 para comidas menos formales; 34 x 34 para comidas bufé; 22 x 22 para las meriendas y 20 x 20 en comidas de pie (aperitivos, cócteles, vinos de honor).

La servilleta se coloca sobre el plato, a su izquierda o a su derecha, dependiendo de la ocasión, doblada de una manera sencilla, en triángulo o rectángulo. Nunca se pone dentro de las copas ni se dobla con formas artísticas puesto que conlleva mucha manipulación previa. Al comienzo de la comida deberá retirarse y se reposará sobre las piernas formando un rectángulo, no desplegada del todo. Se utilizará siempre antes y

después de beber para evitar dejar huellas en la copa y para secarse los labios. Al terminar la comida se dejará a la derecha del plato sin doblarla cuidadosamente. Los servilleteros no suelen utilizarse en comidas formales. Su uso se reduce al ámbito familiar y son considerados un elemento decorativo.

Vajilla

La vajilla suele estar formada por platos llanos, hondos, de postre, tazas de consomé, platitos para el pan y el resto de elementos necesarios para servir. Su colocación dependerá del tipo de comida que se vaya a servir, aunque lo normal es que primero se coloque un *bajoplato* o plato de presentación coincidiendo con el borde de la mesa. No tiene por qué ser del mismo material de la vajilla y no se retirará en ningún momento mientras se esté sirviendo la comida, puesto que su función es hacer de base y que no se vea el mantel entre plato y plato.

Sobre el *bajoplato* se coloca el plato llano y sobre él el resto de elementos necesarios para la comida elegida: el plato hondo, la taza de consomé con su plato, el de entremés... pero nunca otro llano. Si no se dispone de *bajoplatos* se debe poner un plato llano como base. Nunca se puede utilizar un plato hondo directamente sobre el mantel. El del pan se coloca a la izquierda del bajoplato y el de mantequilla, con su pala, a la derecha. Un plato poco utilizado pero muy útil es el de media luna. Se sitúa a la izquierda del plato llano y se emplea para servir la ensalada y evitar que el aliño de la misma se mezcle con la comida.



Cubertería

La colocación de la cubertería depende de la lógica. Cada cubierto se coloca según la disposición y el orden en que va a ser utilizado. Los tenedores a la izquierda y los cuchillos y cucharas a la derecha. Como solemos tomar sopa antes que pescado o carne la cuchara estará más hacia el exterior que el cuchillo o la pala de pescado. En la mayoría de los países, las púas del tenedor o la cuenca de la cuchara se sitúan hacia arriba, aunque en Francia o Bélgica podremos verlos al revés, ya que en esos países originariamente la grabación de los cubiertos se hacía por ese lado. El filo del cuchillo siempre estará mirando hacia el plato. Si se ponen los cubiertos de postre deberán situarse en paralelo al borde de la mesa entre el plato y las copas; primero nos encontraremos el tenedor con el mango hacia la izquierda (pegado al plato) y después la cuchara con el mango hacia la derecha (cerca de las copas). Si por alguna circunstancia el postre requiriera el uso del cuchillo, éste se colocaría con el mango hacia la derecha al lado del tenedor (en el sitio de la cuchara). Este orden podría variar si hubiese varios postres.

Los cubiertos se colocarán por el orden en el que se van a necesitar. Eso sí, sólo se pondrán sobre la mesa los que vayan a ser utilizados. Hay que recordar que la cuchara se utiliza para sopas, caldos y cremas que no sean un acompañamiento, purés (excepto el de patata) y legumbres. El tenedor se puede utilizar con ambas manos, según su uso, y suplanta la labor del cuchillo con todos los alimentos blandos que cedan a su presión lateral.

El cuchillo sólo sirve para cortar la comida y acercarla al tenedor, nunca para llevarla a la boca. Los cubiertos, mientras se mastica, se mantienen en una posición baja o se dejan reposar con las púas del tenedor hacia abajo formando un ángulo, con los mangos sobre el borde del plato, nunca sobre la mesa. Al terminar, se coloca el cuchillo y el tenedor con las púas hacia arriba perpendiculares o paralelos al borde de la mesa.

Cristalería

La cristalería siempre debe ser de un material transparente, incoloro y liso para poder apreciar las cualidades del vino. Las copas se disponen frente al plato, centradas y hacia la derecha por el orden siguiente: agua, vino tinto y vino blanco. La copa de cava, si se coloca al principio, no debe estar entre el resto sino detrás. Nunca se debe abusar de las copas, pero si se van a servir dos tipos de vino tinto se deben disponer dos piezas para el mismo. Las de licor se traerán a la mesa en el momento de servir esas bebidas.



Otros elementos

Si se colocan recipientes para la sal, la pimienta, el aceite y el vinagre lo más correcto es que haya uno para cada dos comensales. La tarjeta personal de plato se coloca entre las copas y el plato. Una vez perdida su función será retirada antes de iniciar el servicio de la comida. Los ceniceros no deberán colocarse sobre la mesa hasta que se hayan terminado los postres, ya que si los hacemos antes estamos incitando a los fumadores a encender un cigarrillo y eso está mal visto: no se debe fumar entre plato y plato. Nunca se colocarán palilleros.

Decoración

Uno de los elementos decorativos más comunes son las flores. Pueden ser frescas o secas pero nunca artificiales. El volumen y la altura deben ser escasos para que no entorpezca la visión ni la conversación entre los invitados. Es importante elegir flores que no despidan mucho olor, puesto que al comer, además del sentido del gusto también se utiliza el del olfato y podrían dificultar la degustación de los platos que se van a servir. En este aspecto, son especialmente escrupulosos los buenos degustadores de vinos. Otro criterio para la elección de las flores es su delicadeza, ya que no causaría una buena impresión que se estropearan antes del fin de nuestra comida. Otro elemento decorativo es el centro de frutas intercaladas con ramas verdes para conseguir un efecto muy natural. Una variante de

piezas naturales son los bodegones con productos típicos de la zona y de la estación: castañas, avellanas, piñas, frutas... Es una solución muy sencilla y asequible que promociona los citados productos típicos de la comarca en la que nos encontremos.

La opción más utilizada para las cenas son las velas y candelabros; es en ese contexto donde deben ser utilizados. Éstos, además de objetos decorativos, tienen una función primordial: iluminar. En una comida no son necesarios por la hora en que se celebra. Como hemos dicho, se utilizan en las cenas para alumbrar, por lo tanto, deben estar encendidas. No tendría sentido colocar una vela si no es para encenderla. Eso sí, en el momento adecuado. No las encenderemos demasiado pronto, puesto que cuando los comensales se sienten a la mesa probablemente estarían consumidas. El momento ideal sería justo antes de que los invitados accedan al comedor. Con las velas debemos tener la misma precaución que con las flores. No pueden desprender olor para que podamos degustar la comida en toda su plenitud. Sí podemos utilizar velas antitabaco aunque la llama de cualquier vela ya elimina el humo del tabaco.

Una consideración más acerca de las velas y candelabros: no podemos iluminar nuestro comedor sólo con esta luz puesta a modo decorativo. También podemos utilizar cualquier objeto de cerámica, plata, bronce, etc. siempre que armonice con el resto de elementos de nuestra mesa y que sean estables para evitar que al menor movimiento se caigan.



Comportamiento en la mesa

En este tema se van a tratar todos los aspectos relacionados con el comportamiento en la mesa que antiguamente se incluían en los tratados de urbanidad cuyo fin era conseguir tener una buena educación. Aunque muchos de esos tratados han quedado totalmente obsoletos, sí es cierto que ciertas reglas de comportamiento en la mesa siguen todavía vigentes y afectan mucho a nuestra imagen personal. Hoy en día todo, o casi todo, depende de nuestra imagen. Tenemos que ser educados, respetuosos, corteses, amables, sociables, aseados, prudentes... para ofrecer una buena imagen, algo que nunca conseguiremos si nuestro comportamiento en la mesa deja mucho que desear.

Sentarse a la mesa

El primer paso es el acto de tomar asiento. Sigue estando vigente *el* hecho de que los hombres esperen a sentarse hasta que lo hagan las mujeres, pero cada vez es menos común ver que un hombre ayude a sentarse o le retire la silla al levantarse a la señora que está a su

lado.

Una vez sentados, ni encorvados ni estirados, no se apoyan los codos sobre la mesa mientras se está comiendo, aunque sí se puede hacer entre plato y plato. Los brazos deben permanecer cerca del cuerpo mientras se come, sin elevar los codos hacia arriba, puesto que no es necesario para manipular los cubiertos y además molestaremos a nuestros vecinos de mesa.

Empezar a comer

No se empieza a comer hasta que todo el mundo está servido. Lo normal es que las personas que presiden la mesa sean las primeras en degustar el menú. Una regla general es que en las comidas ofrecidas en los domicilios particulares sea la anfitriona, que es la última de las damas en ser servida, la que empiece a comer. Si hay alguien en un restaurante que ha pedido un plato de una elaboración más larga y complicada, pedirá al resto de los comensales que empiecen para que no se les enfríe su comida. En banquetes numerosos, con varias mesas, lo normal es esperar a que estén servidos los de la mesa propia, no todo el comedor.

Conversación-ritmo de la comida

Se debe acompasar la conversación al ritmo de la comida. Aunque sea importante que haya una conversación amena entre todos los comensales en una comida eso no significa que un único comensal monopolice esa conversación y termine de comer mucho más tarde que el resto o que nos hayamos dedicado solamente a comer y terminemos cuando los demás aún están empezando. Lo normal es que todo el mundo participe de la conversación y que lleve un ritmo de comida común. Para ello, se debe distribuir la conversación entre las personas que se tiene alrededor evitando discusiones, temas conflictivos o asuntos que algunos de los interlocutores no conocen. Una situación que siempre se debe evitar es hacer preguntas a alguien que tiene la boca llena.

Degustación de los alimentos

En el tema 5 ya se ha mencionado cómo utilizar los cubiertos, pero puede haber algunos alimentos que tengan ciertas peculiaridades: Veamos.

Aceitunas

- En una comida, con tenedor.
- Solas, con los dedos o palillos.
- Siempre debemos poner un plato para los huesos.

Arroz

- Tenedor.
- Caldoso: cuchara.
- Con leche: cuchara de postre.

Ensalada

- Tenedor.

Espárragos

- ¿Con los dedos? Es un alimento que en muchos tratados de buenas maneras se cita entre los que se pueden comer con las manos, pero todo depende del contexto y de si van o no acompañados de una salsa.
- Con pinzas.
- Con tenedor.

Tortilla

- Sólo con tenedor. **Pasta**
- Tenedor.

Sopa, consomé

- Sin hacer ruido, ni soplar.
- Los trozos de alimento que no se puedan comer se dejan en el plato.

Guisantes

- Tenedor, sin pinchar.

Pan

- Se parte con las manos en trozos pequeños a medida que se come, nunca con el cuchillo.

Pescados pequeños

- Se separan la cabeza y cola con la pala.
- Se abre longitudinalmente y se retira la espina que se depositará en el borde del plato.

Langosta

- Fraccionada.
- Se sujeta el cascarón con la mano izquierda y se sustrae la carne con el cubierto de pescado.

Langostinos, gambas...

- Se pinchan con el tenedor en la barriga.
- Se separa cabeza y cola con la pala de pescado y después la cáscara.

Ostras

- Se exprime el limón sobre la pulpa.
- Se sujeta la concha con la mano izquierda y se extrae la carne con un tenedor de tres púas.
- Se pueden comer directamente de la concha.

Mejillones, almejas

- Igual que las ostras. **Crustáceos**
- Tenazas y tenedor. **Angulas**
- En cazuela de barro.
- Tenedor de madera.

Natillas y postres lácteos

- Con cucharilla.

Queso

- Se divide en raciones con el cuchillo quesero.
- Duros: con cubiertos.
- Blandos: sólo con cuchillo para untarlos en el pan.

Todos estos consejos son aplicables en comidas de cierta formalidad, pues hay que tener en cuenta que si se organizan banquetes de gala, todos los alimentos deben llegar a la mesa deshuesados, sin espinas ni pepitas. Es decir preparados de tal forma que el comensal ya pueda comerlos con el tenedor.

Consejos generales

- En España la mano libre no se esconde bajo la mesa.
- Se mastica con la boca cerrada y sin hacer ruidos.
- No se bebe con la boca llena.
- Los alimentos se cortan a medida que se comen.
- No se habla mientras se mastica.
- No se debe soplar exageradamente. Es preferible esperar un rato y empezar por la parte más cercana al borde del plato.
- Se bebe a pequeños sorbos.
- No se juega con los cubiertos ni con el pan.
- No se pasa el brazo por delante de otro comensal.
- No se debe rechazar un plato a no ser que se existan motivos justificados (enfermedad, alergia...).
- Se puede repetir con moderación.
- Al terminar de comer no se ordenan los restos de comida en el plato pero tampoco se deja todo desordenado ni formando una corona en el borde.
- No se canta mientras se come.
- Si tapamos la copa con la mano como señal de que ya no queremos más bebida no deberemos tocar el cristal.
- En la mesa no se toman jarabes o medicamentos que tengan que ser disueltos en agua.
- No se retoca el maquillaje en la mesa.
- No se toma el café o la infusión con la cucharilla ni sin sacarla de la taza.

Accidentes

Las manchas son el principal enemigo de un comensal. Además de estropearle un traje, le convierte, sin quererlo, en el centro de atención. Cuando nos manchamos, no debemos reaccionar como si hubiese sucedido algo irreparable aunque tampoco como si no hubiera pasado nada. Lo más adecuado es pedir disculpas, levantarse e ir al servicio con toda naturalidad para eliminar la mancha lo antes posible y que no deje rastro.

Las espinas, además de un inconveniente, pueden ser un peligro. Por eso se deben sacar de la boca con ayuda del tenedor para colocarla en el borde del plato o con los dedos tapando la boca con la mano izquierda.

La tos o los estornudos son actos involuntarios comunes a todos los seres humanos. Si da tiempo se debe cubrir la boca con un pañuelo, o en su defecto con la mano, siempre retirando la cabeza hacia un lado donde no demos la cara a otro comensal y musitando un perdón. Si la tos persiste nos disculparemos e iremos al servicio, beberemos un poco de agua y esperaremos hasta que se nos pase.

El hipo es otro acto involuntario que solucionaremos del mismo modo que la tos persistente.

Las caídas al suelo de cubiertos o de la servilleta se solucionan avisando al camarero para que nos los reponga por otros limpios. En algunos manuales se recomienda no recogerlos del suelo para que sea el camarero quien lo haga. En cualquier caso, no hay nada de malo en recogerlo uno mismo.

Los Cubiertos

La colocación de la cubertería en cada servicio individual se rige por dos reglas básicas:

- Los tenedores se colocan a la izquierda y los cuchillos y cucharas a la derecha.
- Se comienza utilizando los cubiertos situados más al exterior, avanzando plato tras plato, hacia los situados más al centro.

Tipos de cubiertos:

- Cuchillos
 - Trinchantes
 - Paleta de Pescado
 - Postre-Fruta
 - Pastel
- Tenedores
 - Trinchantes
 - Pescado
 - Postre
- Cucharas
 - Consomé
 - Sopa
 - Postre
 - Café
 - Moka
- Cubiertos especiales
 - Langosta
 - Cangrejo
 - Caracoles
 - Ostras



Uso de los Cubiertos

Los cubiertos se utilizan de fuera hacia dentro. Y estarán colocados siguiendo el orden de los alimentos que se servirán.

La esencia de los buenos modales en la mesa es ser tan discreto como sea posible, y agarrar los cubiertos de un modo que no sea natural le hará parecer desmañado y atraerá la atención hacia sus manos.

Incorrecciones Usuales:

- Muchas personas suelen coger el utensilio apretando el puño alrededor del cubierto (en particular cuando utilizan la cuchara sopera).
- Otro error consiste en sostener los cubiertos por la base del mango, como se hace con los lápices y bolígrafos.
- Hay quienes cortan mal las viandas al colocar el cuchillo y el tenedor cortando en horizontal con el cuchillo, como si estuviese tocando el "violonchelo".

La forma correcta de sujetar y utilizar los cubiertos:

Sujetar:

- Inclínalos en pequeño ángulo. Debe agarrarlos con los dedos pulgar, índice y corazón, dejando que el extremo del dedo se apoye ligeramente en la palma de la mano, cerca de la raíz de los dedos.
- Sin embargo, cuando se lleva a la boca la cuchara sopera, el mango lo sujetará también con estos tres dedos, pero el extremo se apoyará sobre el índice extendido para conservar nivelada la cuchara.

Manejar:

Hay dos maneras de manejar el cuchillo y el tenedor: al estilo Europeo y al estilo Americano.

- **Estilo Europeo:** El comensal no suelta los cubiertos en ningún momento. Procede a cortar con el cuchillo la carne o el alimento servido, normalmente un trocito cada vez y usa el tenedor con la mano izquierda, con las púas hacia abajo, para pinchar el trozo y llevarlo a la boca.
- **Estilo Americano:** Se distingue porque el comensal corta primero unos cuantos bocados de alimento y deja después el cuchillo cruzado justo enfrente del plato. El tenedor se cambia entonces a la mano derecha. La mano izquierda se apoya en la rodilla mientras se está usando el tenedor. Por consiguiente, el comensal cambia estos cubiertos de una mano a otra tantas veces como precise a lo largo de la comida. ¡recuerde! que no debe cortar a un tiempo más de tres trozos.

No se considera de buena etiqueta, cortar todo el alimento en trocitos, en cuanto le sirven el plato.

Orden de servicio

En las comidas o banquetes siempre hay que establecer un orden de servicio, porque debemos plantearnos *la* siguiente cuestión: ¿a quién se sirve primero de todos los comensales que se encuentran sentados a la mesa? Pensemos que de ese orden va a depender en gran parte el éxito o fracaso de nuestra reunión.

En la mesa, como en otros contextos, existe un orden de precedencias que se basa en dos principios generales:

- Las damas van antes que los caballeros.
- El invitado va antes que el anfitrión.

Por supuesto, si hay autoridades que estén incluidas en el Real Decreto 2099/83, nunca podremos vulnerar su orden de precedencia. Otra regla básica para los banquetes es que todos los invitados deben ser servidos casi al mismo tiempo.

Basándonos en los principios expuestos anteriormente, *el* orden de servicio sería el siguiente:

Presidencia

- 1) Damas.
 - a) Esposa del Invitado de Honor.
 - b) Resto de mujeres siguiendo por la derecha.
 - c) Anfitriona.
- 2) Caballeros.
 - a) Invitado de Honor.
 - b) Resto.
 - c) Anfitrión.

Resto de mesas

1. ° Dama 1 y siguiendo por la derecha el resto. 2. ° Caballero 1 y siguiendo por la derecha al resto.

Si los invitados son de un rango muy similar, cada plato se servirá empezando por una persona distinta. Los anfitriones, por lo tanto, serán servidos los últimos excepto en aquellas comidas en las que sean de un rango muy elevado (jefes de Estado o de Gobierno) o en las bodas.

Este tipo de servicio requiere de una gran cantidad de personal, aunque hoy en día es muy difícil encontrar restaurantes donde esto se siga a rajatabla. Pero sí deberíamos insistir, cuando contratamos un banquete, que el servicio sea lo más esmerado posible y que intente respetar unas reglas mínimas de precedencia: las damas primero, los invitados antes que los organizadores, etc. Y para ello los responsables de la organización deben poner a disposición del personal de servicio toda la información que los camareros puedan necesitar: disposición de invitados en la mesa, nuestros criterios de precedencia, etc.

La elaboración del menú y el orden de servicio de los

alimentos

Cuando se organiza una comida es esencial elaborar un menú adecuado a la categoría del acto, ya que no es lo mismo un banquete de boda, que una comida de trabajo. Como regla general, para confeccionar cualquier tipo de menú, hay que tener en cuenta una serie de cuestiones.

No es aconsejable servir dos platos con salsas o elaboraciones similares (langostinos a la plancha y carne a la plancha). También debe evitarse la repetición de técnicas, por ejemplo, si uno de los platos es gratinado, los demás no deberán serlo.

Si estamos ante una comida hecha en casa nunca se tratará de impresionar a los invitados con una receta que no se haya preparado antes y si es en un restaurante, con algún plato que no se haya probado previamente.

Se deben graduar los sabores de menor a mayor intensidad. Los más delicados deben preceder a los más fuertes para no saturar las papilas gustativas.

Hay que estar al tanto de las particularidades dietéticas de los invitados, es decir, si alguno pertenece a una religión que le impida ingerir determinados alimentos, o si hay vegetarianos, diabéticos o alérgicos.

- Hay que llevar una agenda de menús e invitados para evitar repeticiones.
- Se deben evitar los contrastes.
- Es conveniente variar el colorido de los platos.
- Hay que procurar elegir los menús según la estación del año siempre que sea posible. No se come igual en invierno que en verano.
- Seleccionar alimentos de temporada por el precio y la frescura de los mismos.
- Se pueden elegir productos autóctonos. Siempre se deben promocionar aquellos alimentos típicos de la comunidad o región a la que pertenecemos.
- Evitar los platos demasiado exóticos.

Una vez que se han tenido en cuenta estas consideraciones es aconsejable comenzar la comida con un entrante, exista o no aperitivo previo. En invierno, un consomé o sopa, y en verano, unos entremeses. El menú puede continuar con un plato fuerte de legumbres, pero nunca si es una ocasión solemne. La formalidad aconseja que los entrantes vayan seguidos de un primer plato de pescado que puede ser sustituido por un marisco. A continuación, se sirve la carne. Para terminar, lo ideal es ofrecer al menos dos postres, por ejemplo, queso y dulce o fruta y helado.

La presentación de los platos

Una vez que se ha decidido el menú y su orden hay que elegir la mejor forma de mostrarlo a los comensales. La presentación más adecuada siempre será en una fuente con la guarnición que los complementa con propiedad, tanto para aumentar el valor nutritivo del plato como para hacer de elemento decorativo, por lo que debe ser elegida cuidadosamente para que resulte vistosa y, a la vez, que armonice en color y sabor con el alimento principal. Las salsas también deben ser elegidas con ese mismo criterio, si bien pueden presentarse en una salsera aparte. Las sopas se sirven en plato hondo y el resto – caldos y consomés–, en taza de dos asas.

Algunos alimentos se cocinan en cazuelas de barro que permiten ser presentados así a la

mesa poniéndolos sobre una cestilla de mimbre para no estropear la mesa o el mantel. La paella debe llevarse en la paellera en la que se ha preparado. El lenguado y la trucha se disponen enteros en el plato acompañados de una guarnición. (Anne de Beaucour dice que ésta se compone de tres patatas al vapor, tres cucharadas soperas rasas de arroz y tres cucharadas de juliana de verduras). Si el pescado es una pieza grande debe ofrecerse en porciones o medallones a los que se *le* habrá quitado previamente la espina troncal. Lo correcto es servir la ensalada junto con el pescado en un plato poco hondo con forma de media luna que se coloca a la izquierda de cada invitado o en uno de postre para que su aliño no enmascare el sabor del otro alimento al que acompaña. La carne debe presentarse cortada en finas láminas o en uno o dos trozos si se trata de aves.

Orden de servicio de los alimentos

No puede servirse una comida sin ninguna clase de orden. El factor por el que presentamos unos alimentos antes que otros es el del sabor. El más delicado siempre precede al más fuerte, ya que éste satura las papilas gustativas que están situadas en la lengua y no deja apreciar en su totalidad lo que se saborea a continuación. Por eso, sería una gran equivocación, por citar un ejemplo, comenzar una comida con unas *endivias al roquefort*.

Orden de presentación

El orden de presentación de los platos es el siguiente:

- Sopas, cremas, caldos o consomés.
- Si se prescinde de ellas, se puede iniciar una comida con arroces, pastas, verduras, huevos, ensaladas, etc.
- Plato principal: pescado o carne. Siempre se sirve antes el pescado que la carne o las aves.
- Postres por el orden siguiente:
 1. Fruta fresca.
 2. Dulces, flanes o cremas.
 3. Helados o sorbetes.

La norma general es que siempre van primero los alimentos menos dulces o menos fuertes. En cualquier comida, antes de la presentación de los mismos hay una serie de elementos que se ofrecen primero al comensal. En primer lugar, se ofrece el agua para, a continuación, servir el pan sobre la mesa en el soporte indicado para ello. El siguiente paso es ofrecer el primer vino y retirar el plato de presentación para empezar la comida con el primer plato.

Tipos de servicio

Aunque el profesional del protocolo no lo es de la hostelería, sí debe saber qué tipos de servicio existen para elegir el más adecuado al tipo de comida que organiza.

- Emplatado: Se sirve por la derecha y la comida sale de la cocina presentada ya en el plato.
- A la inglesa: Se sirve por la izquierda del comensal. La comida sale en fuentes y es el camarero el que la sirve.
- A la francesa: Se sirve por la izquierda. La comida sale en fuentes pero es el comensal el que se sirve.
- En guerdón: La comida sale en fuentes y el camarero lo emplata, en una mesita auxiliar.

- A la rusa: La comida, sin trinchar, cortar o desespinar, viene en fuentes hasta la mesa auxiliar, donde el jefe de rango la prepara para emplatarla a la vista del comensal.

La minuta

El Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, en su vigésimo segunda edición del año 2001, en ningún caso hace referencia a la palabra "minuta" en cuanto a su uso o relación con la hostelería. Sólo dice en la cuarta acepción que es la "apuntación que por escrito se hace de algo para tenerlo presente" y en la sexta, que es una "lista o catálogo de personas o cosas". No obstante, podemos decir que por minuta se entiende generalmente el documento en el que se enumeran tanto los platos como los vinos que se van a servir en una comida para que el comensal lo sepa de antemano. Normalmente, se imprime en una buena cartulina de tamaño rectangular, sencillo o doble. Si es sencilla, en la parte superior irá – centrado– el anagrama o logotipo de la empresa y a continuación se mostrarán detallados los platos que componen la comida seguidos de los vinos por su orden. En la parte inferior se indicará el lugar y la fecha.

Si la comida es en honor de alguien o se celebra con motivo de una ocasión especial se puede hacer alusión a ello. Esta mención se suele colocar en dos partes diferentes de la minuta: bajo el logotipo o a continuación de los vinos, antes de la fecha.

También se puede intercalar la comida y la bebida, eso sí, con diferente tipo, tamaño y color de letra. Nunca se incluye la expresión "café y licores", pero sí se puede citar el tipo de café o licores cuando son de una clase especial.

Si la minuta es doble, en la portada se incluirá el logotipo seguido del motivo de la comida, lugar y fecha. Si se muestra algún tipo de dibujo o reproducción, es conveniente citar el nombre del autor o algún apunte aclaratorio en la parte izquierda del interior. En este caso, el logotipo se imprime en la parte de atrás.

En el interior, a la derecha, se detalla el menú y los vinos. Si hay invitados extranjeros se debe traducir la minuta, haciéndola por completo, también en el idioma de los foráneos. Esta opción sólo es posible en el caso de comidas protocolizadas en las que sabemos dónde se va a sentar cada comensal, o diseñando una única minuta para todos los invitados en los dos idiomas (plato por plato).

La minuta se coloca a un lado de los cubiertos, tras las copas, o sobre el plato de presentación. Nunca debe tapar ningún elemento ni desdibujar la decoración de la mesa.

El vino y otras bebidas

Este capítulo no pretende ser un tratado sobre el vino. En el mercado editorial ya existen numerosos libros especializados de verdaderos expertos en la materia y de recomendada lectura y disfrute. Se trata, tan sólo, de una guía para aquellos alumnos y nuevos profesionales del protocolo que se encuentran ante la necesidad de organizar banquetes y que, debido al gran auge de la cultura del vino, deberían tener unas nociones básicas para poder aportar unos ciertos criterios en la composición de los menús y evitar dejarse aconsejar por completo por los responsables de los establecimientos de hostelería. Del

mismo modo, será útil para poder utilizar esos conocimientos en las numerosas comidas a las que asisten.

El vino es un líquido hidroalcohólico que contiene alrededor de doscientos componentes. Los principales, además del alcohol y el agua, son: ácidos orgánicos, azúcares en cantidad variable según el tipo, componentes volátiles, sustancias minerales, sustancias nitrogenadas, pectinas, componentes fenólicos (que le dan su color e influyen en su sabor tanino), gomas y vitaminas pertenecientes sobre todo al grupo B.

La degustación del vino tiene un vocabulario muy extenso y especial. A la vista, esta bebida debe ser límpida y su capa brillante y viva. En cuanto al olfato es preciso distinguir el aroma o conjunto de los principios olorosos debidos al viduño o la fermentación y el *bouquet*, que se desarrolla durante el envejecimiento. Según el sabor, se analiza su constitución general, su cuerpo y finura: puede ser fuerte, equilibrado, fino, consistente, recio o, por el contrario, pobre, ligero, común, endeble. Según la dulzura o la dureza: dulce, delicado, sedoso o contrariamente, verde, áspero, astringente o picante. En cuanto a su vinosidad puede ser nervioso, generoso, cálido, vigoroso o, como contrapartida, flojo, apagado, débil, etc.

Ciertos gustos anormales pueden ser debidos al viduño, a los recipientes en que ha estado (gusto a barril, a madera, a corcho, a mohó, a metálico) o a estar afectado por alteraciones químicas.

Las técnicas enológicas influyen en la calidad del producto y es fundamental el papel de los Consejos Reguladores de Denominación de Origen. Los vinos son objeto de numerosas alteraciones. Las principales, aparte de las que se refieren a las marcas o etiquetas, son el aguamiento en todas sus formas (adición de agua, de aguapié, de vino de orujo, de vinos de frutas, etc.) y el encabezado o adición de alcohol. El empleo de materias colorantes, la adición de sustancias conservantes, de ácidos minerales o de sales son ilegales.

Maridaje de alimentos y vinos

Es fundamental que la adecuación del vino con el plato sea armoniosa, sin que haya antagonismos claros. Cada plato reclama un vino determinado; cada vino tiene una serie de platos que le son afines. Los tintos con cuerpo acompañan a los platos más fuertes, mientras que los más ligeros son los adecuados para los platos más suaves y delicados. Ni el vino debe anular al plato ni el plato al vino. Hay verdaderos enemigos del vino: los ácidos, picantes, salados o dulces, pero sobre todo, el ajo, la cebolla, el vinagre y el pimentón, aunque el apio, los berros, las alcachofas y los huevos también son difíciles de combinar. Antes de emparejar un vino con un plato hay que tener en cuenta que los blancos vigorosos y los criados y fermentados en madera son los de mayor graduación alcohólica y los más ligeros son los de la última cosecha.

Vinos recomendados

Los tintos jóvenes, los de crianza de hasta cuatro años, los tintos reserva y grandes reservas hasta diez años son los mejores acompañantes para carnes blancas y rojas, los asados de cerdo, cordero, buey, caza, aves, arroces, carnes estofadas, legumbres, setas y quesos fuertes.

Los blancos criados en madera, finos, cavas y champagnes van bien con pescados y mariscos en salsa, mousses de pescado y marisco, foie-gras, sopas, cremas, ahumados, charcutería, tortillas, verduras gratinadas y cocidas y quesos frescos y curados.

Los blancos jóvenes y afrutados son ideales para mariscos y pescados en general y para los ahumados, cremas, sopas y quesos frescos. Rosados y claretes van bien con carnes blancas, verduras gratinadas, pasta, setas, ahumados, arroces, sopas, cremas, charcutería, aves, tortillas y pimientos.

Vinos admisibles

Los tintos jóvenes, tintos de crianza de hasta cuatro años, tintos de reserva y grandes reservas hasta diez años se pueden tomar con pescados y mariscos en salsa, verduras gratinadas o cocidas, pimientos, sopas, cremas, pastas, ahumados, charcutería, tortilla, ensaladas si se sustituye el vinagre por limón, escabeches de carne y foie-gras. Los primeros, además, toleran los quesos frescos y las comidas picantes.

Los tintos de reserva o grandes reservas a partir de diez años, envejecidos un mínimo de siete años en botellas, no armonizan a la perfección con ningún plato. Sí son tolerados con comidas fuertes como la carne y las legumbres estofadas, arroces, quesos azules, pescados y mariscos en salsa, verduras gratinadas o cocidas, pimientos, pasta italiana, ahumados, sopas, cremas, charcutería, chorizo, tortilla, ensaladas con limón, escabeche de carne y foie-gras.

Los blancos criados en madera, finos y cavas pueden acompañar a pescados y mariscos crudos y cocidos, escabeches de pescado y carne, conservas en vinagre, caza, carne estofada, carnes blancas y rojas, aves, asados de cordero, cerdo y buey, espárragos, puerros, arroces, legumbres estofadas, quesos azules, pasta, ensaladas con limón, chorizo y pimientos.

Los blancos jóvenes y afrutados son compatibles con foie-gras, carnes blancas, aves, verduras cocidas o gratinadas, puerros, espárragos, arroces, pasta, escabeches de pescado, ensaladas con limón, setas y tortillas.

Los rosados y claretes son tolerados por un gran número de platos: mariscos y pescados cocidos, en salsa o mousses, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, estofados de carne, chorizo, verduras cocidas, ensaladas con limón, legumbres estofadas, chorizo, foie-gras, quesos frescos, curados y azules, puerros, espárragos y comidas picantes y especiadas.

Vinos no recomendados

Los tintos jóvenes y crianzas de hasta cuatro años no deben tomarse nunca con pescados y mariscos cocidos o en mousses, escabeches de pescado, conservas en vinagre, espárragos puerros y alcachofas. Estos platos y los quesos frescos y comidas picantes están reñidos con los tintos reservas y grandes reservas de hasta diez años.

Los tintos de reserva o grandes reservas a partir de diez años, envejecidos con un mínimo de siete años en botella, están prohibidos con pescados y mariscos, cocidos, crudos y en mousse, escabeche de pescado, conservas en vinagres, alcachofas, espárragos, puerros,

quesos frescos y comidas picantes.

Los blancos criados en madera, finos y cavas no son nada recomendables con alcachofas y comidas picantes o muy especiadas.

Los blancos jóvenes y afrutados no deben tomarse con alcachofas, pimientos, chorizo, charcutería, quesos curados y azules, comidas picantes, caza, carnes rojas, asados de cordero, cerdo o buey, conservas en vinagre, escabeches de carne, legumbres y carnes en estofado.

Los rosados y claretes no se deben tomar con las alcachofas.