

Muchos de los **acontecimientos sociales** (también algunos laborales y familiares) se desarrollan en torno de una mesa. Ésta proyecta la **imagen** de refinamiento y educación de quien invita, por lo que una buena mesa de contar con una perfecta organización. "Crear" una buena mesa es un éxito social garantizado. Para "organizar" una mesa correctamente, deberemos contar con todos los componentes adecuados para la misma.



Centro de atención

La mesa, es el centro de reunión perfecto para cualquier ocasión o evento. Lo mismo podemos celebrar un **almuerzo o cena** que un desayuno de trabajo, una reunión con periodistas, etc. Aunque la mesa tiene sus reglas, **aplicarlas** no tiene ningún tipo de complicación, ya que se rige por unos principios muy básicos y sencillos. Debido a la extensión del tema, hemos procedido a desglosarlo en varios capítulos que pueden consultarse de forma independiente.

"Poniendo" la mesa

Principales temas a tener en cuenta para organizar una buena mesa:

1. **Mantelería.**
2. **Vajilla.**
3. **Cubiertos.**
 - 3.1 **Tipos de cubierto.**
 - 3.2 **Su utilización.**
4. **Cristalería.**
 - 4.1 **Tipos de copas.**

5. Decoración.

Como se come ...

Aunque la mayoría de las personas, conoce como **tomar los alimentos** algunas veces nos surgen dudas sobre como tomar alguno de ellos. Vamos a dar unas **pautas generales** para la mayoría de ellos, y luego haremos un desglose pormenorizado de los alimentos más habituales y como tomarlos. La regla general, es que los alimentos blandos, se toman con el **tenedor**, los más duros (como las carnes), con cuchillo y tenedor, y los pescados con la pala y el tenedor de pescado.



Consomés y sopas

Las sopas, caldos y consomés, se toman con **la cuchara**. Si le sirven el consomé en su taza, con asas, puede optar por **beberlo** en vez de tomarlo con la cuchara, pero ésta nunca se deja dentro del recipiente, sino en el plato que le acompaña. Los platos como **purés**, **cremas** y texturas similares también se toman con la cuchara. Si alguno de los platos, considerados como caldosos, tienen "tropezones" grandes, podremos **auxiliarnos** del cuchillo y tenedor para trocearlos. Recuerde que no es correcto inclinar el plato para terminar el contenido del mismo.

Verduras

Los espárragos , aunque se toman **con las manos**, cada vez es más habitual tomarlos con el tenedor. Y si están fibrosos, trocearlos con el cuchillo. Las alcachofas se toman con las manos, hoja por hoja hasta llegar al corazón que se toma con el tenedor. Los guisantes, se "**cargan**" con el tenedor , pero no se pinchan. Nos podemos ayudar con el cuchillo para empujar, pero nunca

llevándose el cuchillo a la boca. Las zanahorias crudas y **verduras "duras"** pueden necesitar del cuchillo para ser troceadas. El resto de verduras y ensaladas, se toman todas con el tenedor.



Huevos

Los huevos pasados por agua o con un hervor, se toman con una **cucharilla de postre**. Los **huevos fritos** se toman con el tenedor, y si "mojamos" un trozo de pan en la yema, cosa que no se debe hacer, se hará pinchado en el tenedor. Las **tortillas** se trocean y se comen con el tenedor, incluso la tortilla española (de patatas). Cualquier otro preparado de huevo (revueltos, puddings, etc.) se toman con el tenedor, salvo que tengan "**tropezones**" duros que necesiten el auxilio del cuchillo. Los huevos duros, son una excepción, ya que se necesita el tenedor para sujetar el huevo y el cuchillo para cortarlo. De otra manera no sería nada fácil, trocearlo.

Pescados y mariscos

La mayor parte de los pescados se toman con **la pala y tenedor de pescado**. Cuando se sirven enteros, se le quita la cola, las espinas y la cabeza, y luego de toma con el tenedor de pescado. Si la pieza se **sirve limpia**, solamente utilizaremos el tenedor de pescado tanto para comer como **para trocear**. El pulpo se come con el tenedor, aunque en determinadas ocasiones (si el trozo es muy grande) habremos de auxiliarnos con el cuchillo. Los **moluscos de cáscara** (almejas, mejillones ...) se despegan de la concha utilizando el tenedor y se llevan a la boca con él. En **determinados casos**, es factible llevarse el molusco a la boca con la cáscara, introduciendo ligeramente (como la cuchara) la cáscara en la boca, pero sin sorber.





... y mariscos

Las vieiras se toman con el tenedor. Las ostras se abren con un cuchillo especial, y una vez abiertas se despega el molusco con el tenedor. El marisco se toma en su mayoría con las manos, auxiliados por **unas tenazas** para romper las partes más duras del mismo (como las patas). Si el marisco se da preparado (gambas peladas, colas de langosta o bogavante, etc.) se toma solamente con el tenedor. Es conveniente cuando se ponde marisco poner unos **recipientes** de agua con limón para limpiarse los dedos. O también toallitas impregnadas con limón.

Carnes

Todas las carnes se toman con **cuchillo y tenedor**. Y se trocean a medida que se va comiendo y no toda la pieza de golpe. (solo se **trocea la comida** en su totalidad a niños y a personas muy mayores o incapacitadas). Ciertas aves o piezas de caza, pueden servirse enteras. Si es grande las **trincha** el anfitrión y las sirve. Si son piezas pequeñas (como codornices, pichones, etc.) las debemos trocear nosotros con sumo cuidado. Primero se separan las alas, luego los muslos y por último la pechuga. Piernas de cordero y similares se cortan **en lonchas** horizontales. Redondos, RoastBeef y piezas similares, se cortan **en medallones** (lonchas gruesas) con cortes verticales.



Postres

La mayor parte de los postres se toman con los **cubiertos de postre**. Unos con la **cucharilla de postre** (helados, sorbetes, cremas, mousses, macedonias ...) y otros con el **tenedor de postre** (tartas, bizcochos, frutas cocidas ...). Solo determinadas piezas como el turrón, pastelitos pequeños o bocaditos,

bombones ... se toman con las manos de un solo bocado. La mayor pericia viene con la fruta. Hay dos cosas en los banquetes de gala **no se pone** fruta o al menos sin pelar y trocear. Y las comidas no formales podemos permitirnos la licencia de usar las manos. No obstante lo correcto **es utilizar** los cubiertos de postre. Las frutas pequeñas (ciruelas, cerezas, etc.) se comen con la mano. Las frutas tropicales, se comen muchas de ellas con cucharilla, como la chirimoya, por ejemplo.