



EL ARTE EN LA MESA

La historia de la gastronomía nace en el mismo momento en el que el hombre para poder vivir necesita alimentarse, precisa comer. Con el tiempo esta necesidad elemental se fue refinando y por supuesto, fue educándose hasta nuestros días. Surge la figura de "los maestros" quienes logran una buena ofrenda de viandas y vinos, sin olvidarse de una mesa magistralmente decorada.

Luis Esteve - Vayoil Terxtil

Este refinamiento va ligado a la historia del hombre, sus ideas y evoluciones. Serán fiel reflejo de su educación y su cocina. Cuando no hubo cocina en el mundo, tampoco hubo literatura, inteligencia elevada, ni inspiración ni idea social. Esto significa que con los declives de las grandes sociedades el hombre adquiere una educación bárbara y ruda, que por supuesto afecta a todo lo que le rodea. Ya en el Imperio Romano para honrar ó festejar algún acontecimiento se celebraban descomunales festines a base de gran cantidad de viandas exageradamente elaboradas y decoradas.

Con el declive vino su eclipse, la entrada de las culturas bárbaras retrocedería en varios siglos el arte en la mesa. Gracias a la actividad de los monasterios no se perdió toda esa gran cultura que había antes de los declives históricos. Todos estos refinamientos no hubieran podido lograrse sin el nacimiento de los manteles, servilletas, cristalería y cubiertos.

Los manteles se usaban según la fuerza intelectual y cultural de la sociedad. Por ejemplo en tiempos remotos se limpiaban las manos con migas de pan que tiraban al suelo siendo los animales domésticos los que sacaban provecho de ello. Los orientales usaban la cabellera de los esclavos que, para ello, se sentaban a los pies de sus amos. En pleno apogeo del Imperio Romano, los romanos utilizaban grandes telas con magníficos bordados para cubrir las mesas, la servilleta aparecen como se pueden ver en algunos grabados. Tras la caída del Imperio Romano, manteles y servilletas caen en desuso y de ahí su desaparición de la mesa. Volverán a surgir en el siglo XIII pero sólo en mesas de príncipes y reyes.

En cuanto a las servilletas o más bien toallas (por su tamaño) las pasaban los criados después de que se lavaran las manos los invitados en una palangana con agua de rosas. Su mayor apogeo y reconocimiento lo tuvieron en el siglo XVI donde los manteles y servilletas más apreciados eran de damasco. Les gustaba almidonar y plegar las servilletas de diferentes formas.

Despachar un banquete de múltiples platos y sirviéndose de los dedos, exigía que una servilleta tuviera el tamaño de una toalla; en realidad las primeras servilletas fueron toallas y de las grandes. Las utilizaron los egipcios, griegos y romanos para limpiarse las manos durante los banquetes, pero con el fin de procurar mayor aseo se utilizaron pequeños recipientes o cuencos llenos de agua aromatizada con pétalos de rosa, hierbas ó romero. En Roma la nobleza instituyó un segundo uso de la servilleta, que empezó a servir como bolsa, se esperaba que los invitados a un banquete envolvieran golosinas de la mesa para llevárselas a sus casas. Salir con las manos vacías se consideraba una grosería.

Con la adopción del tenedor, el contacto directo con los alimentos fue menor y con ello el tamaño toalla de la servilleta menguó, ahora su uso se limitaba sólo para limpiarse la boca. Desde entonces la evolución de la servilleta fue en aumento, ya en la Italia de 1680 se contaba con 26 maneras de doblar las servilletas según ocasiones y rango social. Un manual de etiqueta de 1729 explica con claridad los numerosos usos de una servilleta de gran tamaño, como para limpiarse la boca, los labios y los dedos cuando estaban grasientos. Un sastre londinense llamado Doily del siglo XVIII, diseñó una pequeña servilleta circular con delicados encajes que se utilizaba para proteger el mantel al servir los postres. Los clientes les dieron el nombre de "servilletas de Doily" nombre que se conserva en su país de origen.

Las mantelerías al principio eran principalmente de lino y posteriormente de algodón con hilos fabricados a mano gruesos e irregulares con diferentes medidas, tintados con vegetales y bordados a mano. Hoy tenemos lo mismo pero con la evolución de las técnicas de hilatura, fibras químicas, tintes y máquinas automáticas de confección y bordado.

Para que el arte en la mesa, y no el desastre, se siga manteniendo es preciso conocer las características de estos artículos en su versión actual.

Objetivos en la utilización de la mantelería

Poder de secado y contribución a limpiarnos bien. Uso de la servilleta. Colaborar en la creación de ambiente en el restaurante. Duración o rentabilidad de la compra.

Materias primas

La fibra textil empleada determina la capacidad de absorción de los líquidos. Se pueden ordenar de más a menos por su hidrofiliadad, lino y algodón 100%, es la fibra con mayor poder absorbente. En el otro extremo está el poliéster 100%. Combinando la proporción de esta fibra con las dos primeras se obtiene niveles de hidrófila intermedios.

Así tenemos en el mercado lino/algodón, lino/poliéster y algodón/poliéster.

Desde hace unos años la mezcla lino/poliéster está creciendo su consumo al combinar perfectamente los tres objetivos indicados. Las dos primeras

composiciones están indicadas para el máximo nivel de restauración, sobre todo la primera. La mezcla de lino/poliéster obtiene un alto grado de presentación y durabilidad. Las mezclas de algodón y poliéster consiguen un nivel justo de absorción de líquidos.

Diseños o dibujos

El arte, la imaginación y el buen gusto han estado siempre presentes en la profesión textil. Los creadores de dibujos, teóricos de tejidos, han existido incluso desde las civilizaciones antiguas ornamentando las telas tejidas en telares manuales. Los tejidos adamascados, es la máxima expresión en la ornamentación textil. En Siria y por su capital Damasco se les ha conocido siempre como tejidos hechos con seda, brillantes y suaves con grandes dibujos resultado del entrecruzamiento de la urdimbre con la trama. Las habilidades manuales de entonces han sido sustituidas por las máquinas mecánicas de principios de 1801, encargadas de mover cada hilo de la urdimbre independientemente de las demás. Joseph-Marie Jacquard (1752-1834) inventó esta máquina (que lleva su nombre) y desde entonces ha ido evolucionando hasta nuestros días.

Así pues, la familia de dibujos por Jacquard obtiene dibujos que según su tamaño se conocen normalmente en las mantelerías como “cerrados” cuando un solo dibujo es del tamaño de una servilleta, un cubremantel ó un mantel. Cada prenda exige una fabricación por separado del resto. Es el tipo de diseño más valioso y de gran categoría en el restaurante. Puede ser completado con un solo anagrama central por cada prenda.

La otra familia de dibujos son aquellos más pequeños que se repiten varias veces en toda la superficie del tejido en forma regular. Del mismo tejido se obtienen todas las prendas diferentes de un restaurante. El motivo puede ser desde una figura geométrica, floral hasta un logotipo que se reproducirá en toda la tela. Esto ofrece la facilidad que con una sola pieza de tejido pueden fabricarse manteles para todas las medidas de mesa.

Cuando los dibujos son muy pequeños no se requieren de las máquinas Jacquard siendo el montaje de los telares más sencillos, rápidos y de menor coste de fabricación. Este es el caso del “satén” pequeñas figuras geométricas, listados, entre otros.

Personalización

Son aquellos elementos que distinguen la mantelería de un restaurante de los demás. Cuando uno entra en un establecimiento que lo utiliza identifica al empresario que está pendiente de los detalles y que sin duda actuará igualmente con el resto del servicio.

La personalización se logra mediante un diseño, generalmente el anagrama, que puede ser tejido por el sistema Jacquard, tanto en dibujos cerrados como repetidos, y por ser bordado. La personalización mediante bordado permite personalizar cualquier cantidad de prendas, siendo su plazo de entrega corto, aunque puede suponer un coste extra.

Confección

En España todas las prendas de mantelería son confeccionadas, generalmente con dobladillos en los cuatro lados. Para que en las esquinas no se superpongan 5 capas de tejidos se confeccionan en cappel también llamada “a la inglesa”. Con este tipo de esquina se mantiene el mismo grosor que en el resto del perímetro. Los cuatro lados requieren confeccionarse porque las prendas se cortan tanto a lo largo como a lo ancho de un mismo tejido que tienen 275 cm o 300 cm de ancho. En el resto de Europa es extraño encontrar mantelerías confeccionadas con cuatro dobladillos.

Dimensiones

Todos los profesionales conocen el cálculo de las dimensiones de las diferentes mesas ya sean cuadradas o redondeadas, por ejemplo. Los datos necesarios son medidas de las diferentes mesas, altura del suelo y fijar las caídas que deberán tener los manteles y los cubremanteles. Especial cuidado hay que tener con la caída de las esquinas que es mayor que en el resto del pavimento y por tanto, limita la caída de los manteles, si no se desea que las esquinas arrastren en forma de cola de novia. Para confeccionar un mantel para una mesa cuadrada que cayera por todo el perímetro hasta el suelo se debe realizar cortando las cuatro esquinas en línea recta acortando la hipotenusa del triángulo rectángulo que se forma con los vértices de las mesas.

Una vez definidas las medidas que deben tener los manteles; una vez lavados; ha de calcularse qué medidas deben de tener las prendas cuando son nuevas. La dificultad es la consecuencia de conocer el encogimiento que las prendas van a sufrir en la lavandería. No hay cálculo matemático alguno que indique en qué medida saldrán de la lavandería después del primer lavado, segundo y tercero hasta que en el quinto o sexto queden fijadas.

Al igual que es importante y digno de admiración el trabajo de los grandes maestros de la cocina y de los sumilleres.

El cliente, las viandas y los grandes vinos deben envolverse en un ambiente de comodidad, distinción y un toque de elegancia. Nuestro esfuerzo y conocimientos deben de estar orientados a conseguirlo.