ANTES MESA QUE *sencilla*

EL PLACER DE DECORAR LA MESA

Cristina Banzo Vinue
Isabel Rodríguez Suárez

OBERON





Índice de contenidos

Autoras
pág. 10

Sobre la mesa
pág. 12

Los orígenes
pág. 28

Los consejos de Grimod de la Reynière
pág. 32

Diez tips para principiantes
pág. 37

El moodboard
pág. 49

Los imprescindibles
pág. 60

El salvamesas
pág. 67

El mantel
pág. 71

Servilletas
pág. 78

Tips
pág. 81

Los cubiertos
pág. 86

V de vajilla, V de victoria
pág. 93

Copas y vasos. El imperio de cristal
pág. 112

Tips para mimar vajillas y cristalerías
pág. 120

La vida a todo color
pág. 124

¿Dónde está el origen de las ideas?
pág. 126

Adictos al color
pág. 132

Decide qué es importante
pág. 133

Todos los días están marcados en rojo
pág. 134

Selvas de andar por casa
pág. 137

Para amantes de lo retro
pág. 139

La hora del té
pág. 140

Itadakimasu, amigo sushi
pág. 142

Ocasiones que vienen en globo
pág. 144

Países no tan lejanos
pág. 145

Decora con flores
pág. 246

El mejor sitio para dejar el frutero
pág. 148

Presume de pequeñas colecciones
pág. 149

Mesas para celebrar
Las grandes ocasiones
pág. 151

Ante cualquier fiesta, personaliza al máximo
pág. 155

Tips
pág. 156

¿Y tú, de qué estilo eres?
Sin miedo y a por el rojo
pág. 163

Acepta el reto de los colores oscuros
pág. 165

El centro del escenario
pág. 166

El valor de unas manos
pág. 168

Potenciar la belleza
pág. 170

Entre encajes
pág. 170

Recuerdos desde Damasco
pág. 172

La última generación
pág. 173

Candeleros y candelabros a última generación
pág. 176

Esos detalles que son bloques de cariño
pág. 177

Tips para conservar manteles y servilletas
pág. 178

Espacios abiertos
pág. 181

Diseña pequeños rincones
pág. 183

Integra tu mesa como una pieza más
pág. 184

Es importante la perspectiva
pág. 184

El desayuno
pág. 187

Cenas con un plus de encanto
pág. 188

Créditos
pág. 190







CRISTINA BANZO e **ISABEL RODRÍGUEZ**, con trayectorias profesionales distintas, encontraron un nexo común en su afición por las telas y las vajillas y comenzaron a compartir su pasión por la mesa como un espacio abierto que traspasa barreras y reinventa cada encuentro. El placer de decorar la mesa es un retorno a vivencias que se comparten. Este libro invita a buscar la armonía y el contraste sobre el espacio finito de una mesa.

Para ellas, en cada mesa hay un motivo para celebrar, una llamada a no dejar escapar ni una oportunidad de ser feliz.



SOBRE LA MESA

Reunirse en torno a la mesa con los que quieres es un momento de gloria que posee la fascinación de lo efímero. Una mesa puesta con detalle escenifica la importancia que se otorga a los comensales, las expectativas puestas en el encuentro, la ilusión por vivir y las ganas de celebrar en compañía.

La mesa es el espacio perfecto para apostar por la belleza sin artificios que cede paso a la imaginación, con propuestas decorativas basadas en el buen gusto por encima de la sofisticación. Alrededor de la mesa suceden las conversaciones y decisiones más importantes de nuestras vidas, acondicionarla para convertir estos momentos en una parte más de los recuerdos es un placer.

Más allá de la superficie del tablero, la mesa es un espacio que invita al diálogo amable y a la felicidad compartida. Es el lugar donde se conjugan la cultura, el gusto, la educación y las costumbres y puedes reinventarlo sin grandes artificios, con lo que está al alcance de tu mano.

Todos atesoramos entre nuestros recuerdos momentos vividos junto a una mesa, desde las vajillas infantiles con dibujos animados a las mesas que nos acompañaron en momentos más célebres. Almacenamos en nuestra mente la mezcla de sabores, olores y colores que marcaron una época junto a los que queremos.

Decorar una mesa es ampliar ese repertorio de sensaciones.

Hacerlo es sencillo si sabes cómo y en estas páginas encontrarás todo lo necesario para convertirlo además en algo divertido.

Cada ocasión tiene su mesa.

Cenas de verano que esquivan el rigor formal, celebraciones familiares improvisadas, cumpleaños infantiles, logros que merecen un brindis que pocos conocen. El concepto de arte trasladado a la mesa hunde sus raíces en lo más profundo de la Historia y la Filosofía. Junto con la aparición del fuego, el rito de la cocción como deleite compartido nos acompaña. Es un momento reservado a las emociones y los placeres, al discurso y al pensamiento.

Desde *El Banquete* de Platón hasta nuestro tiempo, pocas costumbres se mantienen tan férreamente arraigadas a lo humano como la cita frente a la mesa. Inicialmente, su origen procede del momento de la comida, pero pronto pasa de la ingesta de nutrientes al acto social, con un complejo conjunto de significados. La reunión en torno a la mesa puede ser una expresión de hospitalidad, amistad, afecto, buena vecindad. Es un medio de placer y gratificación personal. Con almuerzos y cenas marcamos fiestas, ceremonias, ritos, días especiales y siempre los recordamos con nostalgia como parte esencial de nuestro hogar, la familia y los buenos tiempos.



Ya en la antigüedad grecorromana, la mesa tenía una función litúrgica, casi ritual. Era en sí misma una demostración de intenciones y posición. Durante la Edad Media, las residencias de las familias nobles abren sus puertas y con la opulencia como máxima comienzan a aparecer espléndidos banquetes como actos meramente festivos.

Copiosos en manjares exóticos, concurridos por las personalidades más relevantes del momento, y amenizados con toda clase de diversiones, eran fiestas espléndidas en las que no solo se comía en buena compañía, sino que también se escuchaba música, se asistía a representaciones teatrales y, sobre todo, se rendía pleitesía al anfitrión, que cuidaba de que cada detalle resaltara su estatus.

La decoración del entorno es fundamental, cercana a lo teatral y la disposición de la comida se realiza sobre largas mesas donde el anfitrión ocupaba el puesto principal: la ocasión es una exhibición de poder, por eso, su mesa era más alta que las del resto, mejor iluminada y mejor vestida.

El anfitrión y su mesa son el epicentro del mundo social, y desde allí se distribuyen los invitados, de modo que los de mayor estatus estuvieran más próximos al anfitrión. Todos ellos solían sentarse únicamente a un lado del tablero, en bancos cubiertos con cojines o tapetes, y la comida se servía de frente.