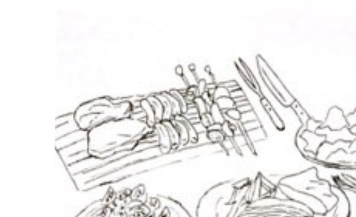
Desayuno

Cada casa debería tener un rincón: un pequeño y encantador espacio fuera de la cocina para el desayuno o el almuerzo. un lugar para que los niños hagan la tarea mientras se prepara la cena, el lugar ideal para tomar un café y conversar.

Almuerzo/Cena

Los muebles modernos para el comedor generalmente incluyen una mesa con sillas en el centro de la habitación, junto a otros muebles como repisas, armarios de porcelana y mesas laterales para facilitar el almacenamiento de la vajilla y decoraciones. Cada vez más, los comedores se utilizan para ocasiones formales y días festivos. Las comidas diarias a menudo se consumen en la cocina, en el rincón de desayuno, en el desayunador o la barra.

Jardín/Exterior



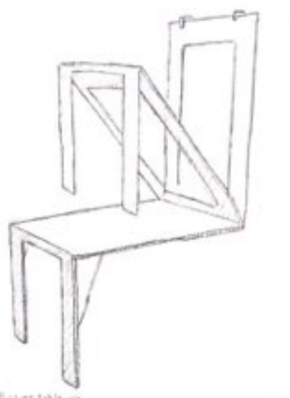
Las mesas se trasladan al exterior. Si bien este acuerdo sin duda aumentó la comodidad de los participantes, significó que el picnic debía ubicarse cerca de la casa por lo que se comenzó a pensar otras alternativas para llevar la mesa. Por lo general están construidas de materiales resistentes a la intemperie, como el aluminio, que no se oxida.

Restaurante

Las reuniones públicas sobre comida y bebida han sido durante mucho tiempo una parte de la sociedad humana, ya que ofrecen un lugar para que las personas se reúnan para una comida y socialicen con otros.

Bungalow Desayunador 1919

mesa y sillas Alvar Aalto 1935



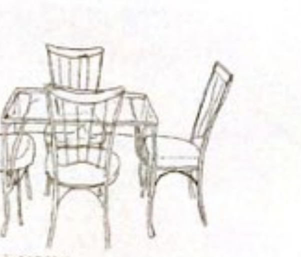
Picture table

Barra desayunador

Mesa de comedor ovalada de marquetería

mesa comedor de casino

Drop leaf table Hans J. Wegner



mesa de jardín aluminio 80's

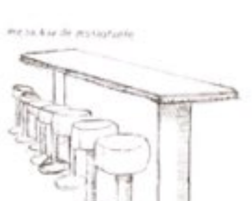
Mesa de picnic Harold R. Basford 1918

Handy Stamping Packable table 1920

mesa de jardín con puerta

Mesa extensible Alvar Aalto

mesa bar de restaurante



La mesa es un escenario individual y sobre todo colectivo, en el que se pone de manifiesto de modo muy revelador el modelo humano y social. La alimentación, necesidad vital, compartida con los animales, los seres humanos la han convertido a lo largo del tiempo en una compleja construcción social y cultural, que en cada momento histórico responde a unos códigos muy concretos.

Es el espacio donde se escenifican las relaciones comunitarias y donde se opera una relación entre lo visible y lo invisible que ha llevado a que en ella se manifieste el puente que une la experiencia física con la experiencia espiritual, la mesa es el lugar de la satisfacción de la necesidad básica y de los placeres sensoriales y la mesa es también el ágape, la liturgia, el sacrificio o la ofrenda entre el hombre y la divinidad. La manera de comer y sus rituales son un acto privilegiado que nos informa del estado y valores de una sociedad.

Descubrimos que en esos hábitos colectivos espontáneos se juega toda nuestra condición de "homínidos", definida desde el inicio como social y cultural. Comemos en grupo y abandonando la postura erguida, no comemos comida, comemos emblemas.

*"La mesa crea espacios y tiempos donde se entablan relaciones sociales que buscan generar una continuidad a través de experiencias compartidas. La invitación a un banquete hace posible la comunicación entre aquellos que comparten la mesa. Así la mesa ocupa un lugar de honor que no puede corresponderse con un protocolo solitario; comer es una actividad que recrea y atraviesa el conjunto de la vida social, en la que el hombre se confronta con su cuerpo y con su ambiente social."*

Stouvenin Plessis, Marie-Noël, «El conocimiento del comedero» en Stouvenin Plessis, M. N., Sociología del Conocimiento, México, FCE, 1980, p. 231.

LA "REVOLUCIÓN INDUSTRIAL" EN LA MESA

A partir de la Revolución Industrial, la sociedad evoluciona de forma que se consolidan las clases medias, y éstas adoptan las normas de protocolo y urbanidad de la aristocracia como símbolo de su poderío social.

A medida que la economía familiar permitía poder adquirir utensilios, fue aumentando el volumen y la diversidad de las piezas de la vajilla.

Dos condiciones contribuyeron a esta novedad práctica: la pérdida de la solemnidad de los banquetes monárquicos- siendo sustituidos por los festejos de quienes parecían las eficaces exponentes de la razón, los industriales- y el uso generalizado de los cubiertos en la mesa.

Por otra parte, también evoluciona la distribución del interior de las casas ganando protagonismo la sala comedor. Es en este momento cuando se popularizan modelos tan famosos como los que salen de las industrias "Thonet" y, ya en el siglo XX, los diseños de la escuela "Bauhaus".

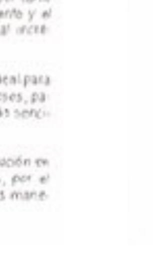
Thonet

Silla Thonet No. 14
-Desmontable en 6 piezas, y por tanto ventajosa para el almacenamiento y el transporte, lo que contribuyó al incremento de las ventas.

-Pensada como producto ideal para bares y cafés, de esta manera eses, parecían menos abarrotados y más sencillos.

- En el S XIX provoca una evolución en los comportamientos humanos, por el simple hecho de ofrecer nuevas maneras de sentarse.

Una silla que, gracias a su forma adecuada, se adaptará a las realidades de aquella época, en la que el progreso empieza a manifestarse.



Es preciso que la estructura de la mesa vaya referida, en todo caso, a las operaciones humanas, puesto que se trata, desde luego, de una estructura humana: la forma de la mesa se desvanece, desde luego, ante el gato que se refugia bajo sus patas, como si fuese un abrigo, o una casa. Hay que referirse a los "servicios" que las mesas prestan a los hombres.

No es que primero pueda ponerse la estructura de la mesa, para poner después su relación a las manos humanas. La mesa es un tablero, sin duda, pero situado obligadamente a una altura tal que tenga que ver con las manos de los hombres: las mesas son tableros para manipular y, por ello, si el tablero se eleva excesivamente, aun conservando la estructura, se convierte en un tejado, y si se baja más allá de un límite se convierte en un podium o en un estrado.

Estas manos colgantes acostumbradas y conformadas para apoyarse en una superficie, tuvieron que crearse su propio suelo artificial cultural: la mesa es el suelo de las manos.

VINCULACIÓN DE LA SILLA

Tan pronto favorecen como entorpecen. Cuando son excesivamente cómodas sólo sirven para descansar. [illegible]

En un mundo [illegible] por la prisa, la eficiencia y la técnica, en ocasiones se olvida el más elemental de los instrumentos: la silla. [illegible]

Las crisis económicas cambiaron el panorama de la producción y se comenzó a pensar en serie.

El ébano pulimentado, con su superficie negro azabache, fue una de las maderas más utilizadas.
a finales 30' cambió a enchapados de esa madera o sustituto.

Otros materiales que se utilizaron fueron la laca, la piel de zapa, el marfil y el hierro forjado.

Se caracteriza por el uso de materiales locales como la madera y el aprovechamiento de la fabricación en serie.
Entre los 60 y los 70 se introdujeron materiales como el plástico y las resinas.

A partir de la post-guerra, se diseñaron muebles modulares y se empezaron a emplear materiales sintéticos, como el vinilo.

En los años 80' se experimenta con formas abstractas y un diseño de superficie compuesta de colores y patrones, laminados y post formados para desvincular el espectador.

La reutilización de las materias primas y el flujo constante de las muertas define este periodo (trabajar con lo que se desecha).

CELEBRACIÓN Y PROTOCOLO

"El ceremonial y protocolo trasciende las normas de urbanidad, de buenas maneras o de comportamiento social. No obstante, en su esencia, pretenden necesariamente lo mismo: el respeto que nos debemos unos a otros."

Si hablamos de ceremonial nos referimos a la celebración que puede ser un acto público o algo íntimo, un acto que celebra costumbres sociales. Estas celebraciones se vinculan a las necesidades humanas de establecer vínculos. Estos actos son un reflejo de las tradiciones, usos y costumbres populares que han ido cambiando por el avance de la sociedad y la tecnología. El protocolo nace con el ser humano y la necesidad de relacionarse con los demás.

La mesa es donde se ve la cultura de la persona y de la sociedad, ya que las prohibiciones o aceptaciones en cuanto a esta depende de la sociedad y del contexto dado; no es lo mismo una comida familiar o un festín, [illegible]

realeza. Con el cambio del tiempo estos protocolos en torno a la mesa han ido variando, si comparamos como eran estos en la antigüedad donde se restringía el uso de la mesa y las comidas, varias cosas no estaban permitidas como la asistencia de las mujeres en celebraciones. Había un orden claro en la mesa, esta jerarquía reinaría durante toda la comida y durante muchas épocas.

A medida que pasó el tiempo y fueron cambiando las circunstancias sociales, las buenas maneras se hacían más que normas para separar al rey de los nobles, a los grandes dirigentes de los menores y a los religiosos de los laicos. Cada vez fue más habitual disponer de plato, vaso, servilleta y cuchillo individuales y de distintos materiales, de modo que hubo que especificar sus usos a la vez que se daba mayor importancia a la higiene, la privacidad y el decoro. Se especifica que una mesa decente estuviera cubierta con un mantel grande y otros más pequeños que marcaban el sitio de cada comensal, con una especie de servilleta comunque colgada del borde de la mesa y en la que todos se

recortaban ligeramente las manos.
A principios del siglo XX se dan por conocidas las reglas más básicas de las buenas maneras y los libros de etiqueta no se molestan ya en hablar de cómo sujetar el cuchillo y el tenedor. La mesa cubierta con mantel blanco, limpio y de dimensiones adecuadas, tendrá una servilleta, cubierto y cuchillo para cada convidado, plato y copa para el agua y tres de diferentes tamaños para [illegible] clases de vinos; [illegible] la correspondiente copa, así como platos especiales para servir el champagne. Después de eso, la etiqueta se fue eliminando a lo largo del último siglo, eliminando los elementos y cubiertos superfluos y simplificando el servicio. En el siglo XX la cantidad de platos distintos en una comida disminuyó sensiblemente. El desarrollo constante de la técnica y el aumento de producción de alimentos congelados o enlatados hizo que un segmento mayor de la población pudiera comer mejor.

Nuestras reglas han cambiado, y se ve incluso como una exageración el usar cubiertos para comer ciertos manjares: espárragos, fruta, pasteles o pizza. La etiqueta sigue cambiando y así seguirá.

FORMA DE LA MESA

La mesa cumple distintas funciones dependiendo de su tamaño, forma y posición.

La mesa rectangular no permite una conversación uniforme pero sí una buena distribución en cuanto al orden, el colocar gente en las cabeceras muestra algo de jerarquía. Lo bueno de esta forma que es que las mesas se pueden acoplar unas con otras sin problema.

La mesa ovalada permite aprovechar de mejor forma el espacio ya que se puede colocar gente en todo su contorno pero ocurre, lo mismo que en la mesa rectangular, el tener una conversación poco uniforme, dada la forma de la mesa ya que si bien el espacio es aprovechado, se colocan en las cabeceras.

El tipo de mesa cuadrada permite aprovechar el espacio en un lugar, pero esta tiene un orden más íntimo en sus comidas, es la que más se usa en restaurantes y lugares de este tipo.

La mesa redonda también permite un buen aprovechamiento del espacio y lo más importante una conversación uniforme ya que la visión entre los comensales es clara, el único inconveniente de estas mesas es que es difícil acoplarlas, al momento de unirla con otra mesa para una "extensión" se ve perdida espacio y no se ve la unificación de la mesa.

DISPOSICIÓN DE LAS [illegible]

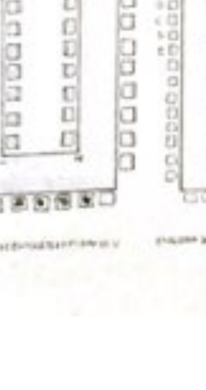
El maître o persona encargada del servicio casi siempre hace un pequeño croquis con la distribución de mesas, facilitando de esta manera el trabajo, ya que los jefes de rango y ayudantes colocarán en los lugares precisos y de forma exacta las mesas, siguiendo las instrucciones determinadas en el plano. Claro está que cuando son servicios pequeños esto no es necesario. [illegible]

En forma de "T" es una de las mejores para aprovechar el espacio, al acoplar las mesas permite aprovechar todo el espacio lo que es mejor para crear puntos de conversación [illegible]

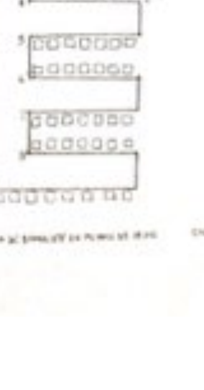
ESQUEMAS DE MESA

La "mesa imperial" presidida la mesa el comensal A, [illegible]

"La mesa en U" tiene su comensal de honor en C [illegible]
"En la mesa en T" el comensal de honor se sitúa en C [illegible]
[illegible]

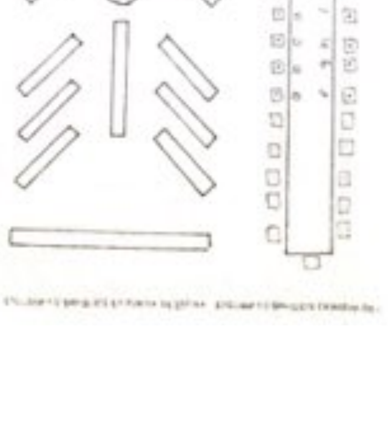


Esquema de disposición en forma de U

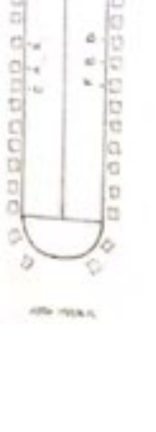


Esquema de disposición en forma de peine

Esquema de disposición en forma de T



[illegible]



[illegible]