

Detalhes importam- outros nem tanto...

Com a pandemia, as vendas online desses itens – de toalhas e lugares americanos a copos, talheres e argolas de guardanapo explodiu. Todos descobriram que, a comida e até mesmo a conversa ficam mais agradáveis com uma mesa arrumada e harmoniosa.

Os ingleses, meseiras e profissionais de eventos levam isso muito a sério (e devem mesmo) e, frequentemente chegam-me perguntas sobre detalhes que nunca havia atentado. Mas que, para quem ama o belo e repara em equilíbrio e simetria, faz muita diferença.

Aqui coloco alguns mais comuns, e que espero:

Regra geral – só vai a mesa o acessório que for ser usado. Ou seja: se eu servir 2 tipos de vinho, coloco as taças correspondentes. Senão nada de taças sobrando. Apenas 1 guardanapo por pessoa; ninguém tem duas bocas e é ostentação dispensável usar dois apenas porque “decora a mesa.” Isso vale para talheres, pratinhos de pão (há que se ter pão) etc.



Lugar e ordem das taças – a ordem é da esquerda para a direita (água, vinho tinto, vinho branco e, se houver, licor). Elas ficam centralizadas, alinhadas acima do prato ou a partir da direita. O importante é que tenham um alinhamento simétrico de um lugar para outro. Mas não há uma regra rigorosa “terminando na faca” ou coisa similar. Isso é criado apenas para que fiquem todas por igual.

Talheres – são dispostos de fora para dentro conforme a ordem dos pratos. Ou seja: se for servida uma entrada os talheres de

entrada (menores, ou os mesmos usados para sobremesa) estarão ali, e rente ao prato, os talheres maiores, do prato principal.



Entradas – dependendo do que servir, pode ser uma salada num prato de sobremesa sobre o raso ou numa cumbuca (sempre sobre um prato de sobremesa que fica sobre o raso maior). Ou uma tacinha com ceviche, ou ainda um creme quente em uma cumbuca...



Onde apoio a colher de sopa? Se a entrada for ou sopa/caldo, os talheres ficam na posição de descanso apoiados sempre no prato raso que estará embaixo.

E quando no nosso faqueiro não tem os talheres de entrada? Use os de sobremesa na posição entrada. O que rege é o tamanho do talher. Pode até misturar modelos (que combinem) que sejam do tamanho correto.

A mesa, posso usar porta copos? Não é ideal. Na mesa posta não colocamos porta copos: o correto é que o lugar americano generoso em tamanho onde caibam os copos – ou toalha. E se não couber o copo e este não for do modelo taça, melhor não servir água gelada para não manchar o tampo, caso seja de madeira.

Existe um sem-fim de detalhes, mas esses, são os básicos, com os quais qualquer mesa adquire um ar organizado e elegante. De resto, comida saborosa e conversa fluida com muita alegria! E vamos conviver e viver melhor!