

ANDREA ZARRALUQUI

SAVE THE DATE

*Recibir
en el
siglo XXI*

ANDREA ZARRALUQUI

SAVE THE
DATE

*Recibir
en el
siglo XXI*

© Andrea Zarraluqui, 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Espasa es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664. 08034 Barcelona

www.planetadelibros.com

www.espasa.com

© Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

© Fotografía de la cubierta: Alejandra Vera Matos

© Diseño y maquetación del interior: María Pitironte

© Fotografías del interior: Andrea Zarraluqui

Primera edición: octubre de 2022

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y ss. del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

ISBN: 978-84-670-6671-5

Depósito Legal: B. 15.380-2022

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Gómez Aparicio

Printed in Spain/Impreso en España



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de **manera sostenible**.

ÍNDICE

EL PORQUÉ DE ESTE LIBRO, 10

De solera a pátina y de afición a pasión, 17

- 1. POR DÓNDE EMPEZAR, 21**
 - La planificación, 22
 - Los básicos para montar una mesa, 25
 - Los comodines, 29
 - La importancia de la luz, 34
 - Otros detalles, 36
- 2. SIN MIEDO A MEZCLAR, 41**
 - Alternar sets, 42
 - El arte de combinar, 45
 - Juntar colores con ingenio, 50
 - En la variedad está el gusto, 54
- 3. BRUNCH, NUEVAS TRADICIONES, 59**
 - Para comer, 63
 - Para beber, 66
 - Cómo servirlo, 69
- 4. APERITIVO, LO QUE BIEN EMPIEZA..., 71**
 - Para cualquier ocasión, 75
 - Tablas de quesos y embutidos, 79
 - Cuchillos bien afilados, 81
 - La presentación cuenta, 84
- 5. ALMUERZO DE AMIGAS, CUANDO SE HABLA MÁS QUE SE COME, 86**
 - ¿Dónde recibir las?, 91
 - Una mesa nada aburrida, 92
 - Ideas para menús, 98
- 6. LA HORA DEL TÉ, UNA PARADA A MEDIA TARDE, 103**
 - La fascinante vida de un arbusto de Oriente, 107
 - Algunas ideas para una ocasión distendida, 111
 - Cómo presentarlo, 114

- 7.** **BUFÉ, BENDITO *BUFFET*, 117**
Una buena manera de socializar, 122
¿Mesa puesta... o no?, 124
Sin pared detrás, 125
Menú fácil, 126
Antes y después de que lleguen los invitados, 128
- 8.** **AL AIRE LIBRE, VITAMINA D O ESTRELLAS, 131**
Elementos naturales, 135
Iluminar bien, 138
Sincronía con el entorno, 141
Un toque festivo, 144
- 9.** **CENA INFORMAL O APERICENA, 149**
Improvisar... hasta cierto punto, 153
Antes de empezar, 157
Picoteo para compartir, 162
- 10.** **CENA FORMAL, EL PROTOCOLO
MÁS BÁSICO, 167**
Acertar con el menú, 170
El espacio en la mesa es importante, 173
Un repaso a lo que nos enseñaron nuestros padres, 176
Otras consideraciones, 181
- 11.** **NAVIDAD, COSTUMBRES E INNOVACIONES, 185**
Crear una atmósfera navideña, 187
La mesa de Pascua, 190
La cena más relevante del año, 194
- 12.** **CONSEJOS, TRUCOS Y ATAJOS, 203**
Ideas que facilitan ser anfitrión, 206
Ni es magia ni misterio, 209
Facilitar tareas, 217

REFLEXIONES FINALES, 218

AGRADECIMIENTOS, 220





Por dónde *empezar*





La planificación

Antes de entrar en detalle sobre los objetos necesarios, un pequeño repaso a cómo planificar.

Lo primero es poner fecha y hora mirando en tu agenda que no tengas los días de antes mucho follón. Una vez decidido que te va bien a ti, comprueba que a tus invitados también les encaja y pídeles confirmación para poder organizarte. La lista de invitados en ocasiones puede ser complicada, porque quieres reunir a demasiada gente.

- Si eres novato o has perdido práctica, en la primera convocatoria invita a los de confianza para ir haciendo el rodaje. Así, si algo sale mal, ya lo tendrás aprendido para la siguiente vez.
- Si vas a contratar ayuda o *catering*, resérvalo con tiempo para garantizar que están disponibles.
- Si no conoces el gusto gastronómico de tus invitados, no arriesgues mucho con el *catering*, no a todo el mundo le gusta la comida cruda.



Cuando todo es hecho en casa, decidir el menú y preparar la lista de la compra sería el siguiente paso.

- Tener lo que necesitas con un par de días de antelación para ir adelantando cosas te va a facilitar el proceso.
- Asegúrate de hacer hueco en tu nevera para las nuevas provisiones y no olvides el hielo. Es muy pesado tener que pedir a alguno de tus invitados que traiga hielo en el último minuto.

Como todo en la vida, cuanto más lo haces, más fácil te resultará. Recuerda que lo más importante es que la gente lo pase bien; que no salga perfecto o no tengas la casa más bonita es secundario. No hace falta esperar a una ocasión especial y los grupos pequeños son más manejables. Te permitirá recibir con más frecuencia sin tremendo esfuerzo.



Los básicos

para montar una mesa

Vamos ahora al listado de lo que se necesita, los esenciales para arrancar relajadamente. De nuevo esto son recomendaciones por experiencia propia, pero cada uno en su casa hace lo que quiere. El listado va a variar en número dependiendo de los invitados que tengas, el tamaño de tu mesa de comedor y el formato que elijas para recibir. Salvo para la hora del té —que lo veremos en su correspondiente capítulo—, esto es lo necesario. Sustituye la X por tu número de invitados.

- X tenedores, de carne y/o de pescado
- X cuchillos
- X cucharas
- X platos principales
- X platos soperos, tazas de consomé o cuencos
- X platos de postre
- X tenedores de postre
- X cuchillos de postre
- X cucharas de postre
- X servilletas
- X copas de vino
- X copas o vasos de agua
- X vasos para copa de después de cenar
- X servilletas de aperitivo
- 1 jarra de agua
- 1 cubitera
- X juegos de cubiertos de servir. Este número dependerá de las fuentes o ensaladeras que vayas a usar
- Salero y pimentero. Para una mesa larga es mejor poner una pareja cada cuatro comensales

EXTRAS QUE PUEDES NECESITAR

- ☛ Si el primero no es sopa, crema, potaje, consomé... y hay dos platos, necesitarás duplicar los llanos, los tenedores y puede que los cuchillos.
- ☛ Si alguno de los platos es pescado, es preferible, aunque no imprescindible, poner cubiertos de pescado.
- ☛ Si algún plato lleva mucha salsa, no olvides la salsera.
- ☛ Si tienes vinos que llevan tiempo en tu bodega, probablemente necesites un decantador.
- ☛ Ciertos vinos tienen sus copas especiales como el *champagne*, el Jerez y el Oporto, pero tampoco es un tema dramático si alguien trae una botella de Oporto y no tienes la copa adecuada.

MESA PUESTA

Para este formato necesitarás, además:

- ☛ 1 mantel con muletón. Si tu mesa es bonita, puedes no poner mantel
- ☛ X platos de pan
- ☛ X individuales. Si solo tienes un modelo, intenta que pegue con tus servilletas
- ☛ 2 candelabros o varios vasitos con velas pequeñas o fotóforos
- ☛ 2 jarrones bajos para flores. A falta de jarrones, un par de vasos de sidra o cuencos con malla de gallinero pueden solucionararte la papeleta. También existen jarrones para una sola flor, colocar varios por la mesa queda muy fresco y ligero

Este listado se puede extender hasta el infinito dependiendo de la capacidad de guardar que tenga tu casa y de cuánto recibas o te divierta variar las mesas. Si tienes poco sitio, mejor cubrir los básicos y en colores neutros, siempre puedes levantar una mesa con unas flores o unas velas de colores fuertes o unas servilletas divertidas que ocupan poco sitio.





Los comodines

Yo llamo comodín a todo lo que me saca de un apuro, esto suele ser más para cosas improvisadas o que no tienes mucho tiempo para preparar: ir a por flores, planchar manteles... A lo mejor tú ya tienes los tuyos, pero te cuento a los que yo suelo recurrir para salir de algún que otro aprieto.

☞ Un par de macetas pequeñas de planta verde o con flor. Siempre tengo en casa alguna de temporada que compro por antojo porque son baratas y bonitas. Las verdes son más socorridas porque no dependen de una flor que se pueda pochar y pegan con todo. Mis favoritas son helechos, brezos, mimosa púdica, adiantum —un tipo de helecho muy delicado y decorativo—, tomillo y perejil que, además, sirve para cocinar.

☞ Flores de porcelana o loza. Normalmente se venden en formato maceta, son ideales aunque no baratas, pero se acaban amortizando. Tengo unas sueltas que hago yo y que combino con verde natural que corto de alguna planta de mi patio y que le da un toque fresco a mis mesas. También hay variaciones en papel preciosas. Sally Hambleton (@sallyhableton) tiene varias en su tienda muy resultonas. Si no tienes costumbre de tener y regar plantas, estas son las tuyas y duran para siempre.

☞ Pájaros decorativos. Los más bonitos que he visto son los de Juan Pan de Soraluca (@juan.pan). Poco a poco me he ido haciendo con una pequeña colección. Las perdices y becadas me encantan para mesas de Navidad; los gorriones, zorzales, petirrojos



y jilgueros para todo lo demás. El pájaro tropical me chifla para mesas más veraniegas y el mercado esta inundado de ellos.

∞ Bolas de cristal de colores. Estas pueden rellenar huecos de la mesa y con velas cerca el efecto es espectacular. También pueden decorar mesas de apoyo.

∞ Tiras de led. De noche para completar una iluminación de velas, este tipo de luz, siempre en formato cálido, para iluminar un centro de mesa. En Navidad incluso con unas bolas un poco más grandes de luz para dar un efecto más navideño.

∞ Jarrones azules y blancos. Son tan decorativos que rellenarán cualquier esquina de tu casa que necesite un toque. Flores rosas, amarillas, rojas o blancas rematarán el *look*. Te recomiendo que no mezcles mucho el color de las flores. Para no arriesgar, elige uno y usa el mismo en todos los jarrones de ese conjunto. La peonía rosa o blanca, los tulipanes o la mimosa son un valor seguro.

∞ Mesa plegable, para poder improvisar una comida pequeña en una esquina bonita de interior o exterior, y como mesa de apoyo o de bufé, es practiquísimo.

∞ Un set de individuales de fibra natural, específico porque estos no hay que plancharlos, y cuando vas mal de tiempo, lo último que quieres es tener que ponerte a planchar un mantel o unos individuales que hayas guardado doblados.

∞ Jaulas de madera o metal. Dentro de ellas puedes meter desde un pájaro cerámico hasta una maceta, le dan un puntazo a la mesa más sosa, pero, ¡ojo!, que algunas ocupan bastante sitio y no valen para cualquiera. Para decorar las de bufé también me encantan.

∞ Frutas y/o verduras de cerámica combinadas con hojas verdes naturales. Sustituyen un centro de mesa en un momento de apuro.

∞ Faroles para velas. En una cena de noche en el jardín dan una luz ideal. Los que tengo yo me los regaló mi amiga Christine cuando vivíamos en Nueva York hace veinticinco años y desde entonces me han acompañado en mis ocho mudanzas.

☿ Lámparas inalámbricas, una de las maravillas de los avances aplicado a la mesa. Aunque suelo preferir las velas, en ocasiones, si es una mesa con mucho movimiento —como una que tenga una *Lazy Susan* que gira en el centro o una de bufé, en la que muchas manos operan con más y menos destreza—, una vela es más peligroso y en estos casos estas lamparitas son una salvación. Si tu casa está muy iluminada, no te harán falta, pero una de mis manías es que detesto las luces de techo. Con apliques como los que tengo yo en mi comedor a veces necesito este refuerzo lumínico. Las mías no son de pantalla, pero creo que colocarles una las visten mucho y el resultado es mejor. Si buscas un efecto más moderno y *minimal*, puedes prescindir de las pantallas.

☿ Maceteros. Los tengo en parejas, cuando no me da tiempo a comprar flores coloco alguna planta verde en dos de ellos. Le da un toque fresco a la mesa y visten los maceteros de plástico tan poco estéticos.

☿ Mimbres. Este es un gran comodín, ya sea para platos de pan, individuales, vasos con funda, maceteros... Nunca cansa y va con todo.

☿ Plata. Es como el mimbre, aunque más caro, en cualquier formato, pero, sobre todo, platos de pan y unos candelabros son casi fundamentales para subir el tono de la mesa.

☿ *Lazy Susan*. Esa bandeja giratoria que permite en una mesa grande y redonda colocar muchos elementos sobre ella para no tener que levantarse cada dos minutos. Cada comensal solo tiene que girar la tabla para alcanzar el objeto o la fuente deseados. Es un fantástico artilugio. Si tienes más de una mesa redonda y son de distinto tamaño, te recomiendo comprar una mediana y tener un tablero redondo con más diámetro para colocar encima y usarlo en la mesa más grande. Si es de cristal, al pesar más, con solo apoyarlo será suficiente. Pero el cristal es más frágil y pesado de mover, una buena tabla de madera como un mecanismo de ajuste es mi opción preferida.



☿ Set de tablas de queso de distintos tamaños. Estos ya no solo se usan para el queso, sino para colocar todo tipo de alimentos de una forma ordenada. Cuando no tienes mucho tiempo, pueden ser tu salvación para improvisar una convocatoria y quedar bien.

☿ Un mantel o si tu mesa es bonita unos individuales con personalidad. El mantel blanco es un fondo de armario, pero requiere



que tus otros elementos sean un poco especiales porque van a tener todo el protagonismo. Sin embargo, si tienes un mantel pintado a mano como los de Mercedes Parages (@sedes.mpr), o muy especial como un suzani, antiguo o moderno, tienes la mitad ya hecho.

Con los individuales pasa un poco igual, pueden ser neutros o con un encanto especial como los que pinta Ana Fernández-Navarrete (@byanadesigns). Todo lo pintado a mano va a dar

un toque más especial y único a tu mesa y un punto extra de sofisticación. También hay opciones de individuales especiales no pintados a mano, de los personalizados mis favoritos son de Beatriz Brunet (@from_bea), puedes combinar telas anverso y reverso elegir modelo y el color del hilo del ribete. Os enseñé los míos. Otra de mis debilidades en el mundo de los individuales son los diseños que ha hecho Lulu Figueroa para Matarranz (@matarranz1911), merecen ser enmarcados, a mi me da pena colocarles un plato encima.

La importancia de la luz

La iluminación es clave, no puedo enfatizar esto lo suficiente. A nadie le gusta entrar en una casa iluminada como un quirófano. Si tienes bombillas blancas, cámbialas inmediatamente y para siempre, las hay de led de luz cálida muy conseguidas, no todas lo son, prueba hasta que des con las que favorezcan a tu casa. Si tus luces son graduables, tienes mucho ganado, puedes ajustarlas según el ambiente que quieras crear, pero siempre cálidas.

Completar la iluminación eléctrica con velas como ya he dicho nunca sobra. Las luces de techo suelen ser complicadas, intenta si las tienes no encenderlas, usa las de sobremesa, de pie o apliques y verás qué diferencia. A veces algo tan sencillo como sustituir la pantalla de una lámpara puede cambiar radicalmente la luz de tu casa, una tela cálida o un interior de pantalla dorado suele hacer milagros. Ya existen bombillas de led de 2200K que tienen una calidez perfecta.

La iluminación realmente es fundamental. Dedicarle un tiempo a ver cómo puedes mejorar la de tu casa merece la pena. Prueba con distintas bombillas antes de hacer una gran compra y ten



siempre de repuesto por si en mitad de la noche alguna se funde. En un día un poco gris encender velas a la hora de comer puede crear un ambiente muy agradable. Rellenar esquinas con conjuntos de velas da mucha teatralidad, pero hay que pensar bien dónde colocarlas para no correr riesgos; como con todo, usa el sentido común.

La iluminación en exteriores es igual o más importante. Sobre esto te hablo en el capítulo correspondiente.

Otros detalles

- 👤 Asegúrate de que el cuarto de baño tiene todo lo que se pueda necesitar: toallas, papel higiénico, jabón —siempre mejor líquido por un tema de higiene—, etc.
- 👤 Algo floral y una vela aromática no son imprescindibles, pero sí muy agradable de encontrar en el baño.
- 👤 En invierno recuerda tener un sitio cómodo para que dejen sus abrigo, paraguas, sombreros, etc.
- 👤 Intenta que la cocina esté recogida y limpia con superficies despejadas para no perder tiempo buscando sitio para colocar platos y fuentes cuando pasas del primero al segundo o al postre. Si algún invitado se aventura o echa una mano para despejar el comedor o salón, la impresión de que esté ordenada es muy diferente a un fregadero lleno de cacharros sucios y un caos en la cocina. Esto puede ser un TOC mío, pero las superficies deben estar siempre impecables. Tengo una amiga con más manía que yo y es capaz de ponerse a limpiar las superficies de una cocina aunque no tenga mucha confianza. No sé si esto es lo más apropiado para un invitado, pero vamos a evitarle la tentación.





