



MUSEO VIRTUAL DE HISTORIA DE LA MASONERÍA

EL ARTE MASÓNICO EN LA MESA

Cuando se sabe que las primeras tenidas eran casi clandestinas que se llevaban a cabo en salones disimulados para la ocasión al fondo de los albergues, se entiende mejor la importancia atribuida al banquete de orden, a los ágapes tradicionales y al arte masónico de la mesa.



La disposición de la mesa obedece a un ritual inmutable: Alineación de las fuentes, platos, copas en líneas paralelas, elección de los menús, cantos, disposición de los comensales en la mesa dispuesta en forma de U. Los comensales van colocados en el mismo orden que los "oficiales en el templo: el Venerable está al Oriente, es decir en el centro y al exterior de la mesa, a su diestra y su siniestra los invitados de honor; luego frente a frente, secretario, hospitalario y tesorero. Los dos vigilantes van sentados en los extremos de la mesa. El maestro de ceremonias se coloca a veces en el centro de la mesa. Cada brindis (*salud*) obedece a una jerarquía. Cada gesto en la mesa va codificado ritualmente; posición de las manos en la mesa, de los brazos, servilletas, etc. las fórmulas recitadas son invariables; heredado de la tradición militar, de modo que la servilleta se convierte en *bandera*, el licor en *pólvora fulminante*, la copa en *cañón* o *arma*, el vino se cambio en *pólvora poderosa*. No se llena sino que *se carga* el cañón; no se toma sino que se *lanza* un cañonazo.

Los otros elementos han tomado su nombre del arte de la construcción. Así, los alimentos son los *materiales*, la pimienta es el *cemento*, la sal es la *arena amarilla*, cortar se vuelve desbistar, etc. Su tradición originó algunas obras maestras de las artes decorativas de la mesa. De ahí que en numerosos talleres abundan las obras de loza, porcelana, cristalería, cubiertos decorados para los ágapes, etc..

Extractado de: Jean Pierre Hiéret (Conservador del Museo de Aquitania, Burdeos), "El arte masónico en la mesa", en *Museo de la francmasonería*, Paris, 2001, pp. 56-59.