

# SENECIO

Direttore

Andrea Piccolo e Lorenzo Fort



SAGGI, ENIGMI, APOPHORETA

**Senecio**

[www.senecio.it](http://www.senecio.it)

[direzione@senecio.it](mailto:direzione@senecio.it)

*Napoli, 2021*

La manipolazione e/o la riproduzione (totale o parziale) e/o la diffusione telematica di quest'opera sono consentite a singoli o comunque a soggetti non costituiti come imprese di carattere editoriale, cinematografico o radio-televisivo.

## *Sull'origine delle posate\**

di Dante Gardellin

Fare ricerca sull'origine e l'evoluzione della miriade di oggetti che, oggi, prendiamo per scontati e, in particolare, del coltello, del cucchiaino e della forchetta, vuol dire scoprire che l'uomo non ha creato nulla. Esplorare le posate che utilizziamo quotidianamente, quei tre utensili ai quali ci siamo abituati da quando mamma ha cominciato ad imboccarci, e dei quali, in generale, non ci curiamo e poco c'interessa sapere, vuol dire scoprire la relazione tra la realtà d'oggi e l'immaginifica visione dell'essere umano di ieri da cui ha preso il via la creazione, l'evoluzione, la trasformazione ed il miglioramento di qualsiasi oggetto.

Nel loro libro (illustrato da Eugenio Carmi) “Storia Illustrata delle Invenzioni - Dalla Selce Scheggiata al Volo Spaziale”, gli autori, Umberto Eco e Giovanni Battista Zorzoli, sostengono che tutti gli strumenti d'uso quotidiano, anche i più complicati ed innovativi, sono il risultato di cose che già esistevano agli albori della storia umana. Nel tempo dei tempi, ed erano tempi duri davvero, l'Homo Habilis si procurò una profonda ferita ad un piede che aveva posato su una tagliente scheggia di selce. Quando la vide rossa del suo sangue, la raccolse e, passato il pollice calloso lungo il suo filo sottile, si rese conto che quella pietra sarebbe stata per lui lo strumento adatto a compiere una serie di operazioni fino ad allora ardue o impossibili. Con quella pietra così affilata avrebbe potuto tagliare radici e cortecce, uccidere un animale, tagliarne la carne, staccarne e raschiarne la pelle; scoprì che con quella pietra, dura e tagliente, avrebbe potuto scolpire, levigare e affilare altre schegge: avrebbe prodotto i suoi primi utensili.

[...]

Con la scoperta del fuoco, tanto casuale quanto quella della scheggia di selce – una folgore aveva colpito ed arrostito in un “lampo” un mammut spandendo attorno un “odorino” che solleticò il più potente dei suoi sensi: l'olfatto – l'Homo Habilis cominciò ad arrostitire le carni delle sue prede. Per evitare che le dita che tenevano la carne sulle fiamme fossero tribolate dal calore, tagliò un ramo più corto di quello usato per congegnare la sua prima lancia, lo appuntò, ci infilò i pezzi più teneri dell'orso delle caverne che aveva ucciso; e inventò lo spiedo.

L'Homo Sapiens, che si era evoluto dall'Homo Erectus e questi dall'Homo Habilis, scoprì pietre più duttili e malleabili della selce; pietre che, tenute a lungo sul fuoco, si scioglievano in grumi di rame e di stagno; scoprì poi che con la fusione dei due poteva ottenere un materiale duro e resistente: il

---

\* Cfr. D. Gardellin, *La tavola era imbandita quando... non era punto imbandita*, This Research/Analysis Copyright © 2004 - 2020 (with additions) by Dante Gardellin. (ndr)

bronzo. Con la scoperta del ferro e il perfezionamento delle tecniche di fusione e lavorazione dei metalli, li forgiò e diede loro forma di lama e manico che unì in un unico oggetto e, anche se non aveva ancora un nome, creò il coltello quasi quale usiamo oggi.

[...]

Ciò detto, è d'uopo una [...] digressione in riguardo all'uso delle mani a tavola.

Nel libro [...] pubblicato in Inghilterra nel 1926<sup>1</sup>, Lawrence d'Arabia descrive con minuzia il banchetto a cui aveva partecipato sotto la tenda/casa del nobile Nasir: "...L'anfitrione si avvicinò all'enorme olla colma di riso bianco, fegato, costate, cosciotti ed altri prelibati bocconi di montone. Questa era la prova finale della sua munificenza, e l'ospite ci chiamava a mangiare. Tutti fingevano di non udirlo, come le buone maniere esigevano, e si guardavano sorpresi l'un l'altro mimando indifferenza per significare all'ospite che si accostavano alla mensa trimalcionica solo perché, fra i loro innumerevoli bisogni, gli esseri umani avevano anche quello di mangiare; e ognuno sollecitava il compagno più vicino a prendere posto. Si formò un cerchio di ventidue uomini che, in ginocchio, si arrotolarono le maniche dei caffettani fin sopra ai gomiti. Dopo avere fatto coro a Nasir che con voce bassa ed umile recitava: "nel nome di dio misericordioso ed amorevole...", tutti, nello stesso istante, affondarono le dita della mano destra nel cibo. Senza assolutamente ungere il palmo della mano, cosa che sarebbe stata giudicata oltremodo sconveniente, le dita di ognuno raccoglievano quanto bastava per formare con sorprendente velocità una pallina compatta di riso, grasso, fegato e carne che proiettavano in bocca con un destro movimento del pollice e del medio piegato a forcella".

[...]

Metto le dita a riposo e riprendo a parlarvi delle posate [...] Tagliato un boccone, questo veniva infilato sulla punta di uno dei due coltelli, più frequentemente quello nella mano sinistra, e poi portato alla bocca. Nessuno pensava assolutamente alla forchetta a tavola anche se già esistevano, in cucina, delle forcelle di legno con due o tre rebbi che servivano ai cuochi per manovrare costate ed arrosti pantagruelici [...] quella forcella riproduceva, in qualche modo, la mano dell'uomo; più precisamente le sue tre dita: pollice, indice e medio. Quando uscì dai templi e dagli antri delle profetesse ed entrò in cucina, i cuochi greci del IV secolo a.C. chiamarono quell'elementare utensile ligneo "perónion" da cui deriva pari pari il nostro "pirón". Non sono riuscito a scoprire quando e per quali vie esso sia giunto a Roma; è probabile che Pompeo l'abbia portato in patria al rientro dalle campagne militari in Medio Oriente. I cuochi<sup>2</sup> imperiali decisero di chiamarlo "furca" e, in un periodo successivo, per

---

<sup>1</sup> *The Seven Pillars of Wisdom* ("I Sette Pilastri della Saggiezza") di Thomas Edward Lawrence, meglio noto con l'appellativo di Lawrence d'Arabia.

<sup>2</sup> Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1481), umanista rinascimentale, scrittore, studioso di letteratura e di tradizioni popolari, educatore e precettore dei figli di Ludovico III Gonzaga, era anche un "gourmet dal palato raffinato" che sosteneva che il cuoco era un artigiano – a volte forse addirittura un artista – che eccitava e soddisfaceva il gusto del suo "datore di lavoro" e dei suoi ospiti. Nel suo breve trattato di gastronomia, il "De honesta voluptate et valetudine", stampato

l'attrezzo più piccolo adottarono il diminutivo "furcilla". Tuttavia, questa utilissima posata non prese mai "mano" a Roma e nelle Gallie, e questa affermazione è convalidata dal bassorilievo del I secolo d.C. posto a chiusura del sarcofago di un venditore di attrezzi metallici. Detto bassorilievo, esposto nei Musei Vaticani, rappresenta il commerciante ed un cliente davanti al banco ed alla mensola su cui sono esposti solo coltelli, falcetti e potatoi. Gli archeologi non forniscono informazioni circa i trascorsi di questo utensile.

È opinione generale che la forchetta ed il cucchiaino siano scomparsi dalla tavola con la caduta dell'Impero Romano (476 d.C.) quando, come sostiene lo storico inglese del costume James Giblin, gli Europei tornarono rapidamente le abitudini degli uomini preistorici; in altre parole, al coltello ed alle mani. Fu nei palazzi dei sultani, visir e pashà che le posate furono risistemate sulle tavole e si ritiene che, nel corso del VI secolo, la forchetta a due rebbi diritti sia stata usata ai loro convivi ai quali gli ospiti si presentavano muniti di quella posata.

Verso l'anno 1050 la forchetta giunse a Venezia con il "trousseau" di una principessa bizantina andata sposa a Domenico Selvo, XXXI Doge della Repubblica. I tentativi della nobildonna di imporre l'uso della forchetta furono vanificati dalla maldicenza e dalla superstizione: nobili, clero e popolo sostenevano che Iddio aveva dato all'uomo le mani per prendere il suo cibo e che nelle Sacre Scritture non c'era menzione di tale utensile il cui uso veniva giudicato scandalo meritevole di punizione divina. Quel verdetto fu confermato dall'improvvisa dipartita della dogaresse; il tragico evento fu considerato giusta retribuzione. L'abate Pietro Damiani (1007-1040?), che si era adoperato con una campagna di fervide orazioni e pressanti scritti in cui invocava l'osservanza dei costumi del clero e dei fedeli per la quale fu poi santificato, e che Dante celebra nel canto XXI del *Paradiso*, faceva riferimento a questi avvenimenti in uno dei suoi scritti fra i quali cito il "Liber Gomorrhianus".

Mentre, per circa cinque secoli, coltelli e forchette hanno avuto una vita quasi simbiotica, il cucchiaino è stato trovato, adottato e trasformato attraverso ere ed epoche in modo del tutto indipendente. Ben prima di inciampare su una scheggia di selce tagliente, l'Homo Habilis aveva raccolto sulla riva del mare una conchiglia che riproduceva la forma delle sue mani unite a coppa e gli permetteva di raccogliere e bere liquidi. Con l'aggiunta di un manico di legno, e poi di osso, pietra dura o metallo,

---

una prima volta a Roma tra il 1473 e il 1475 e subito dopo, nel 1475, a Venezia con il titolo: "Platine de honesta voluptate et valetudine" scriveva: "...Coquum habeat arte et longa experientia doctum patientem laboris et qui laudari in ea re maxime cupiat. Careat is omne squalore ac sporcizia cognoscat apposite carnum piscium holerum vim atque naturam ut quid assum quid elixum quid frictum fieri debeat deprehendat. Caleat gustu discernere quae salita nimis et quae fatua sunt. Novicomensi nostra aetate coquorum principi et a quo obsoniorum conficiendorum rationem accepti sit omnino si fieri potest persimilis..." "...Il cuoco deve conoscere bene il proprio mestiere, avere lunga esperienza, non badare alla fatica e ambire ad essere apprezzato per l'opera che fa. Egli deve essere sempre pulito e lindo, saper distinguere alla perfezione la qualità e la proprietà delle carni, dei pesci e delle verdure, in modo di capire quali siano da cucinare a lesso, quali arrosto e quali fritte. Deve essere esperto nel valutare il sapore delle vivande, se troppo salate o insipide. Cerchi di assomigliare in tutto, se gli riesce, a Neo Comacino principe dei cuochi ai nostri tempi, dal quale ho imparato il modo di cucinare ogni pietanza..."

rispondeva perfettamente al bisogno. Gli archeologi hanno portato alla luce innumerevoli reperti che comprovano che il cucchiaio, prima di legno e poi di metallo, era d'uso corrente sia in Egitto che in Grecia. Furono i Romani a produrlo in metallo ed a crearne due con forme, nomi ed usi diversi; il "cochlearium" era un cilindro profondo in cui si versavano e da cui si bevevano le uova crude provvisto di un manico appuntito che serviva per staccare dalle valve e portare alla bocca i frutti di mare; il secondo, chiamato "ligula", aveva forma ellittica od ovoidale e poco profondo, quasi identico al cucchiaio odierno, e serviva ai nostri progenitori per mangiare zuppe e pietanze. La "ligula" era il classico dono-amuleto che, con messaggi beneaugurali incisi sul fondo, famigliari ed amici consegnavano al legionario in partenza per la Gallia o la Britannia. Le iscrizioni erano piuttosto ripetitive e banali e recitavano, per esempio: "usami con piacere, vivi bene e a lungo, vivi e conquista o va e torna vincitore". Questa bella usanza si ritrova nel XVI secolo in Olanda dove il fidanzato donava alla promessa sposa, di tanto in tanto, un cucchiaio di legno con incisi dei versi senza pretese come questa quartina: "Amore mio eterno / accetta questo dono / anche se molto semplice / Dio sa che vien dal cuore".