

parola riportata al secolo di cui parliamo avrebbe compreso più coltelli, il cucchiaino ma non la forchetta.

COLTELLI — Davanti a ciascuno era, oltre il cucchiaino, un piccolo coltello che serviva a tagliar il pane e faceva nello stesso tempo ufficio di forchetta. Altri coltelli poi erano destinati al servizio della tavola ma spettava allo scanco il maneggiarli anzi che al signore. OLIVIER DE LA MARCHE (1474) così parla dei coltelli da tavola e dello speciale uso di ciascuno nell'*Estat de la maison du Duc*: « Il valletto servente, quand'abbia posto il pane ed i taglieri sulla tavola, deve trarre i coltelli e deve collocare i due coltelli grandi, baciandone il manico, davanti al luogo dove il principe dovrà assidersi, e deve volgere le punte verso il principe coprendole della tovaglia che è ripiegata e poi deve metterne uno col manico verso il principe, e la ragione è che i coltelli grandi sono da prendersi dallo scudiere trinciante e perciò i manichi devono essere verso di lui ed il coltello piccolo è voltato al contrario perchè il principe se ne possa servire ». Col l'uno dei due coltelli grandi lo scudiere trinciante tagliava la carne e col l'altro, dice OLIVIER, la deve porre davanti al principe. Questi coltelli che ordinariamente erano tre o quattro comparivano in tavola in ricche guaine d'argento cesellate e smaltate che propriamente dicevansi *coltelliere*.

Nel castello di Torino nel 1497 ve n'erano quattro d'argento dorato, una a due coltelli, due a quattro ed una a venti pezzi, questa naturalmente era una coltelliera eccezionale destinata al servizio di più persone e non di una sola. Nell'inventario dei mobili del re Renato del 1471 vediamo pure una coltelliera a quattro coltelli a trinciare davanti al re, di cui due grandi, l'altro mezzano ed il quarto più piccolo (LECOY DE LA MARCHE, *Comptes et mémoires*, p. 265).

Il manico faceva ricco il coltello, e v'erano manichi di argento, talora lavorati a figure, di avorio, di corno, di diaspro e di cristallo, sempre o quasi guerniti d'argento; tali sono quelli che usava la nostra Corte e che troviamo descritti negli inventari.

L'ufficio del trinciare era delicato, e soggetto ad infinite regole di ceremoniale e d'etichetta, ed era fra le cose che nessun cavaliere poteva ignorare. Possiamo farcene un'idea da quanto praticavasi ancora nel secolo XVI (V. CERVIO, *Il trinciante ampliato et ridotto a perfezione dal cav. Fusorito da Narni, Venetia 1593*).

CUCCHIAIO — Il cucchiaino è molto antico, tanto antico almeno quanto la minestra e si sa che già prima della minestra di ceci d'Esau il fumo della scodella si perdeva nelle nebbie dell'antichità. Se il cucchiaino però è molto antico, non lo è ugualmente la forma che ha attualmente. Nel secolo XII lo troviamo di forma quasi circolare, pochissimo concavo, anzi quasi