

*comme il y avoit des doigts es mains des mangeurs* » (E nulla vi mancava, se non che non vi erano tante bocche per mangiare quante erano le dita delle mani dei commensali), e notisi che il servizio era fatto tutto in vasellame dorato.

Che i nostri antichi avi adoperassero le dita per mangiare non deve gran che meravigliarci; e se pensiamo che Pericle, Alcibiade ed i più delicati dei bei tempi della civiltà Greca mangiavano colle dita dopo d'essersi lavati, come pure si faceva nel medio-evo; quando vediamo dai versi di Marziale e d'Ovidio che all'epoca delle maggiori raffinatezze del lusso ai bei tempi d'Augusto anche i romani mangiavano colle dita; quando infine leggiamo in Plutarco le regole della civiltà e della buona creanza da osservarsi nel mangiare colla dita, dobbiamo pur dire che l'idea della politezza e della sporcizia è affatto convenzionale, giacchè il mangiar colle dita non è diventato una schifezza che dopo l'introduzione dell'uso delle forchette. Questa maniera di mangiare non escludeva neppure l'eleganza, e nello stesso tempo che quei nostri antichi padri la seguivano, si governavano nel resto, così nel lavarsi, come nel sedere e nello stare a mensa, nel mangiare e nel bere, con molte regole di nettezza e di buona creanza, con raffinate ricercatezze.

La forchetta fu introdotta in Alemagna solo nel secolo XVI, in Inghilterra divenne oggetto d'uso solo nel 1611 (V. LUMBROSO, *La forchetta da tavola in Europa* nelle memorie dell'Accademia dei Lincei — SCHERZ, *La société et les mœurs allem.* — LABORDE, *Glossaire* — VIOUET-LE-DUC, ecc.).

Le forchette del medio-evo grandi e piccole erano sempre a due punte, talvolta avevano manico dello stesso metallo e qualche volta di altre materie e persino arricchito di gemme. Negli arredi della Corte di Savoia nel secolo XV troviamo forchette di argento bianco e dorato, con smalti e con manichi di cristallo, di diaspro, di corallo e d'osso.

## 9 Vasellame.

Gran parte del vasellame propriamente detto stava non sulla tavola ma sulle credenze e lo vedremo in seguito; sulla tavola non v'era che il piatto in cui si mangiava. Nei piatti usati per la mensa nel medio-evo sono da distinguersi il piatto propriamente detto e la scodella, questa ha preceduto il primo e rimase più comunemente in uso, e negli inventari le scodelle s'incontrano sempre in un numero molto superiore ai piatti. Non ostante l'abbondanza che se ne aveva, fu per gran tempo costume di quelle età di mangiare ai banchetti due ad una stessa scodella. Non sempre però i commensali erano posti a due a due l'un contro l'altro, essendo talvolta collocati da un sol lato della tavola, e devesi pure tener conto che nelle descrizioni dei poeti che si riferiscono a questa usanza vi può essere qualche parto d'immaginazione sorto dalle loro idee galanti; e certo era pur bello