

COLLEZIONISMO

Metalli ageminati e manici di ambra e avorio, intagliati come sculture, sono la carta d'identità di *utensili* creati per la tavola, e non solo, dell'aristocrazia europea tra '500 e '600.

Oggi ricercati a caro prezzo dagli appassionati

DI FABIANA FRUSCELLA

Volti e mani sporchi di grasso e di sugo, unghie unte e vesti sozze non erano, nel Medio Evo, un'eccezione, ma piuttosto una regola. Le pietanze erano ricche di condimenti e per mangiarle si usavano rigorosamente le dita, nobili o plebei che si fosse. Per marcare le differenze sociali era sufficiente maneggiare il cibo con grazia. Almeno fino a che non si impose l'utilizzo delle posate. Una buona creanza che partì dalle tavole nobiliari per arrivare, a cascata, fino a quelle plebee. Ovviamente gli aristocratici non si accontentavano di oggetti qualunque. Esigevano coltelli e forchette degni di essere ammirati in una *kunstkammer*, del genere proposto lo scorso marzo a Tefaf Maastricht dall'antiquario tedesco **Georg Laue**: una selezione di ottanta oggetti, dal XVI al XVIII secolo,

Coltelli & forchette

Le lame di corte

un campionario eccellente dell'evoluzione della posateria e, in particolare, delle lame, con incursioni nei set da cucito e perfino nei coltelli d'uso chirurgico.

Il passaggio dalle dita alle posate non fu, però, rapidissimo, né completamente indolore: nel Medio Evo usare forchetta e coltello era un segno del demonio. Quando la giovane nipote dell'imperatore bizantino Costantino VIII, andata sposa al doge Giovanni Orseolo II, morì di peste a Venezia nel 1005, tutti pensarono che fosse una punizione divina per l'aberrazione di portare cibo alla bocca servendosi di una forchettina d'oro. Eppure le posate hanno origini antichissime e blasonate. Pare infatti che la forchetta non fosse estranea alla Cina della cultura Qijia (2400-1900 a.C.) mentre il coltello, nella sua forma primordiale, era utilizzato già nell'età del bronzo, nelle più antiche dinastie egizie. All'inizio era un utensile rozzo: con il tempo le lame si raffinarono e i manici si impreziosirono. Nel Medio Evo, per esempio, spesso i manici erano di corallo, e non a caso: si riteneva infatti che esso avesse proprietà terapeutiche e antitossiche. Perciò, data la tendenza ad avvelenare i nemici nascondendo intrugli venefici nelle pietanze, il "maestro tagliatore" delle tavole principesche era incaricato non solo di porzionare le carni, ma anche di assaggiarle o toccarle per verificarne la tossicità servendosi proprio di coltelli e forchette con parti in corallo (come quelli a pag. 80).

Le posate da portata divennero quasi uno status symbol: lame e rebbi finemente cesellati e manici intagliati erano il prodotto della creatività di veri e propri pool di artisti e artigiani. **Albrecht Dürer** (1471-1528) e **Heinrich Aldegrever** (1502-1555 circa), per fare solo qualche nome,

Coltelli chirurgici in ferro, argento e avorio, Germania, 1600 circa. **Pagina a fianco, da sinistra:** posate da portata in ferro, ottone, ambra e avorio, Königsberg, 1580 circa; ambra e ferro per le posate nuziali della Germania Nord-orientale, 1670 circa.



Sopra: è stato realizzato in Olanda o nell'area del Basso Reno questo coltello rinascimentale, datato 1609, in acciaio, argento e manico in bosso, lo stesso legno del fodero; è lungo cm 30.



Sopra e sotto: sono di produzione veneto-dalmata il coltello e la forchetta rinascimentali, 1600 circa, in ferro e argento niellati e damaschinati con manici in corallo, lunghi cm 21.

Sotto: coltello e forchetta tedeschi in acciaio e legno di bosso scolpito con putti, opera di Johann Georg Kern del 1670 circa, lunghi circa cm 20.



Di fianco: sono italiano, spagnolo e francese i tre coltelli del XVII-XVIII secolo in acciaio, argento e corno, lunghi circa cm 40. Tutti gli esemplari del servizio sono di Kunstammer Georg Laue, Monaco, Schellingstrasse 56; tel. 0049-89-27818555.



realizzarono disegni di posate poi utilizzati come modelli dai vari artigiani, mentre scultori come **Johann Georg Kern** (1622-1698) si cimentarono in manici d'avorio o legno (come gli esemplari a sinistra) finemente modellati.

Coltelli e forchette erano non solo raffinati oggetti d'arte, ma anche protagonisti di quella vera e propria rappresentazione teatrale che erano i banchetti. La tavola imbandita era l'elemento centrale intorno alla quale si svolgeva un'azione regolata da un cerimoniale complesso e scenografico e da una sofisticata comunicazione non verbale diretta a sottolineare la supremazia gerarchica del signore. Uno degli attori principali era colui che tagliava le carni con il proprio personale set di coltelli e forchette che, nel XVI secolo, era d'uso portare addosso in un fodero apposito, mentre nel Seicento erano disposte sulla tavola. Dalle posate per servire a quelle d'uso per i commensali il passo fu abbastanza breve, anche perché, come annotava nel 1859 l'anonimo redattore del trattato *The Habits of Good Society*, usare le dita è da cannibali. In Italia se ne erano accorti già da un po', come aveva constatato di persona il futuro re Enrico III di Francia quando, nel 1574, venuto nel nostro Paese, vide, con stupore, che sui deschi aristocratici coltelli e forchette erano all'ordine del giorno. E come registrò anche

Sopra, a sinistra: set da cucito da viaggio in acciaio e filigrana d'argento in parte dorata, con custodia di cuoio, Germania, forse Augusta, 1690 circa, lungo cm 14.

il filosofo e scrittore Michel de Montaigne nel 1581: durante una visita al cardinale De Sans a Roma, notò che coltello, forchetta e cucchiaio costituivano la regola e non l'eccezione. Tanto che, fino al termine del Rinascimento, il primato nella produzione della coltelleria spettò agli artigiani italiani: una fama meritata, a giudicare dagli splendidi esemplari esposti, per esempio, nel museo milanese Poldi Pezzoli.

Sopra, a destra: set di posate nuziali complete di astuccio, Francia, 1550 circa; sono in ferro, avorio e osso; la custodia, a forma di pesce, è lunga cm 20.

I collezionisti oggi sono alla continua ricerca di capolavori dove lame e rebbi in argento,



vermeil, ferro, anche dorato, spesso niellati e ageminati, si accompagnano a manici in madreperla, avorio, ambra e serpentino e sono disposti a spendere cifre di tutto rispetto. Come gli oltre 13mila euro pagati all'asta da Christie's a Parigi il 23 febbraio 2009 per un set da viaggio composto da coltello, cucchiaio e forchetta, probabilmente tedesco del primo Seicento, o come i 20mila euro di una coppia di cucchiari in vermeil e corallo sempre del primo Seicento, aggiudicati nella medesima tornata. Cifre ritenute accettabili per lame (e non solo) da "camera delle meraviglie".