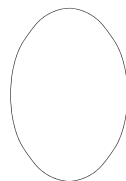


# METTI LA TAVOLA... E APPARECCHIA!

*Spiedi e guardanappe, fiaschi e salsiere, scodelle e flûte. Uno sguardo attraverso i secoli tra le cose, e i gesti, della mensa* DI GIOVANNA FROSINI



**C**osa non si farebbe per conquistare la donna amata? Potrebbe rispondere Federigo degli Alberighi, di cui Giovanni Boccaccio nel *Decameron* (V 9) racconta l'amore per monna Giovanna, che si può fare, e si fa, tutto. Compreso il sacrificio dell'ultimo bene rimasto, il falcone, uno «de' migliori del mondo», che, trovandosi ahilui a essere grasso e polputo, finì per essere infilzato su uno *schedone*, uno spiedo, e offerto per cibo alla signora. Nella scena del banchetto raccontata da Boccaccio non mancano particolari che ci danno un'immagine concreta di quel mondo. Impariamo così che la tavola *si metteva* e poi *si levava*, dal momento che era un arredo mobile, e non fisso: così che *mettere la tavola* aveva un significato ben determinato, che è poi cambiato in *mettersi a tavola* quando la tavola è diventata quello che è oggi.

Sulla tavola si mettevano le *tovaglie*, che erano sempre «bianchissime» nelle case dei ricchi, e a protezione le *guardanappe*; e si completava l'abbigliamento della mensa con le *tovagliole*, che già potevano corrispondere ai nostri tovaglioli. Dallo spiedo il falcone di Federigo era finito sul *tagliere*, ossia sul piatto di legno; nel *Libro di spese per la Mensa* dei priori fiorentini (una fonte preziosa che già una volta abbiamo ricordato), a metà Trecento si specifica che esistono *taglieri bianchi* e *taglieri di faggio*; con i taglieri vanno le *scodelle*, spesso di legno d'acero, e i *vassoi*, piatti grandi di legno per servire le pietanze. Oggi, la categoria del «piatto» si compone, in una tavola arredata secondo il bon ton, di quattro elementi: il *piatto fondo*, il *piatto piano*, il *sottopiatto*, il *piattino*. È questo il posto-tavola, o meglio il *coperto*, termine di origine francese, introdotto alla fine del Settecento dall'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi, che Petronilla (pseudonimo di Amalia Moretti Foggia) usava nei suoi libri di ricette degli anni Trenta del Novecento; in essi insegnava ad arredare la tavola dai piatti al segnaposto, senza mai dimenticare nel centro la presenza gentile di un fiore, fosse anche un fiorellino di campo. La tavola borghese si completava

con *formaggera*, *salsiera*, *insalatiera*, *saliera* (tutti di gusto francesizzante), quest'ultima non separabile dalla più italiana *pepaiola*.

Molto variegata da sempre, anche nel Medioevo e nel Rinascimento, l'apparecchiatura del bere: *bicchieri* (di cui, quando sono di vetro, cioè pregiati, si specifica la materia); *fiaschi* (anch'essi già di vetro a metà Trecento); *guastade* (o *inguistare*), caraffe dal corpo largo e collo stretto, chiamate con parola di origine greca; *mezzine* e *orciuoli* per attingere e portare l'acqua. Su una tavola elegante compaiono oggi quattro tipi diversi di bicchieri, per il vino rosso, per il vino bianco, per l'acqua, e la *flûte* per lo spumante: parola francese che in origine significa «flauto» come strumento musicale, e che vagamente ne riprende la forma stretta e allungata.

*Apparecchiare* i cibi o direttamente le mense (non c'è bisogno di ricorrere all'espressione francese *mise en place*) è operazione che si chiama così fino dai tempi antichi: deriva da *apparecchio* «apparato che viene predisposto per un banchetto», e si completa col più recente *apparecchiatura*. *Apparecchiare* è servito da modello per l'onnipresente *impiattare*, che è propriamente una operazione della cucina, e non della tavola («disporre le pietanze nei loro piatti», diceva Petronilla).

La tavola, anche di tutti i giorni, rimane in ogni caso un luogo di convivialità e condivisione, e manifestazione di un agire a favore di altri; così Artusi, con il suo consueto equilibrio, ci insegna gesti essenziali e fondamentali, e sintetizza tutto il processo cucina-tavola in un'espressione semplice, diretta e precisa: *mandate in tavola*. ■



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.