

Scalchi, trincianti e credenzieri.

Fino alla metà del '700, nel mondo occidentale, anche nelle dimore principesche, per mangiare si usavano le mani. Non si usavano le posate che, oggi, invece, sono presenti anche sulle tavole dei più poveri. Non è che le forchette non esistessero, ma non si era ancora pensato a farne un uso individuale. Fino al '500 non c'erano neppure i piatti, come noi li conosciamo, ma i commensali utilizzavano delle tavolette di legno su cui veniva appoggiato il cibo.

Sempre nel '500, alle corti principesche, assume un'importanza fondamentale il rituale del banchetto, che travalica la semplice esigenza di nutrirsi, per caricarsi invece di contenuti ludici, rappresentativi, e a volte anche politici. I signori dell'epoca tenevano a corte personaggi appositamente incaricati di predisporre, organizzare e presenziare ai banchetti. Questi personaggi erano gli "scalchi", uomini spesso di alto rango, molto ben istruiti e molto ricercati, a seconda delle loro capacità. La parola "scalco" significa servitore, nel senso più elevato del termine, come dedito al servizio del suo signore; non si deve confondere lo scalco con il capocuoco o con il trinciante (colui che taglia le vivande), che invece, avevano compiti e funzioni diverse. Il compito dello scalco era quello di responsabile della mensa del signore da cui dipendeva. Come si è detto, il banchetto e il convito spesso nelle corti rinascimentali, in funzione degli ospiti, assumevano tali significati di rappresentanza, in grado di poter condizionare anche i rapporti politici e diplomatici tra gli stati.

Da questo si intende quanto delicato fosse l'incarico dello scalco. Nella sostanza i suoi compiti erano i più svariati e soprattutto era responsabile di tutto l'andamento; doveva progettare la scenografia del banchetto, che spesso si rifaceva a racconti storici o mitologici; doveva predisporre gli intrattenimenti, perché durante il convito, che

durava ore, si esibivano, suonatori, cantanti, attori, nani, saltimbanchi e giocolieri. Sovrintendeva alle cucine, perché il cuoco, anch'esso personaggio importante, era alle sue dirette dipendenze e con lui elaborava la lista delle vivande; doveva soprattutto controllare l'andamento del servizio; da lui dipendevano il trinciante, il credenziere e tutto il personale, ma soprattutto doveva attendere alla soddisfazione dei desideri del signore e degli ospiti di riguardo; il tutto doveva essere fatto inoltre, con estrema discrezione.

Lo scalco era personaggio di alto rango e vestiva in modo ricercato; gli era permesso di portare barba, baffi, capelli lunghi o parrucche, cosa che invece non era consentita ai cuochi e a chi materialmente si avvicinava ai cibi. Molti di questi gentiluomini hanno lasciato scritti e memorie e di molti di loro si conoscono le storie e naturalmente i nomi e i luoghi dove hanno prestato servizio, anche perché ci hanno lasciato importanti trattati di scalcheria, insieme a descrizioni di banchetti, e liste di vivande. Tra i più noti si possono citare: Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, al servizio del papa Sisto IV e soprattutto Cristoforo da Messisbugo, presente nella prima metà del '500 alla corte Estense di Ferrara, che ci ha lasciato un importante scritto, pubblicato postumo, intitolato "*banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale*", dal quale possiamo davvero trarre tutte le indicazioni per poterci immaginare un grande convito signorile alle corti principesche.

Lo scalco soprintendeva anche all'attività del "trinciante", che era l'incaricato di sporzionare le vivande dopo che erano state cucinate ed erano state portate nella sala del banchetto.

Mentre lo scalco, al giorno d'oggi, potrebbe essere paragonato al direttore di sala di un grande ristorante, la figura del trinciante non trova più, nell'attualità, un parallelo moderno, perché la sua funzione è stata sostituita proprio dalla forchetta e dalle posate individuali.

Il trinciante svolgeva il suo lavoro al cospetto del signore, perché quello che faceva doveva avvenire sotto gli occhi di tutti; era vestito molto decorosamente, anche se non ricercato; in genere era anch'esso un nobile; stava in piedi dietro un tavolo sul quale, arrivavano dalla cucina le vivande cucinate e preparate intere, spesso in modo molto scenografico e appariscente, perché tutto doveva essere "spettacolo". Le vivande venivano appoggiate sul tavolo; il trinciante aveva a sua disposizione vari utensili: essenzialmente delle lunghe forcine a due punte e svariati coltelli (da quattro a sei) di varie misure, oltre a taglieri di varie dimensioni. Sul tavolo c'erano anche i "tondi" di ceramica, gli antenati dei nostri piatti", che però erano riservati solo ai commensali di rango più elevato; gli altri utilizzavano comuni tavolette in legno.

In genere il trinciante aveva il compito di suddividere le carni, specialmente degli animali e dei volatili, che venivano cucinati con le ricette tipiche dell'epoca. Il pericolo che si correva a quei tempi e quindi la paura più diffusa era quella dell'avvelenamento ed è per questo che queste operazioni venivano fatte in pubblico, alla presenza di tutti, in modo che si potesse controllare, anche si erano già prese altre precauzioni, che nel seguito cercheremo anche di descrivere. Il trinciante in genere conosceva i gusti del signore e quindi serviva a lui, per primo i pezzi migliori o di suo gusto, ridotti in dimensioni tali che potessero essere agevolmente presi con le mani e portati alla bocca. La stessa cosa faceva poi con tutti gli altri commensali.

Il trinciante doveva essere molto abile e doveva conoscere anche l'anatomia degli animali per sapere dove affondare il coltello in modo da suddividere le varie parti nelle giunture delle ossa. Faceva lui stesso parte, in un certo senso, dello spettacolo del banchetto, perché si esibiva davanti a tutti, tanto che ad un certo punto prese campo presso le corti più famose l'arte del "trinciare in aria". Si trattava di fare lo stesso lavoro di sporzionare le carni, senza appoggiarsi sul tagliere; si prendeva l'animale intero da tagliare, lo si infilzava con la forcina tenuta nella sinistra e tenendolo sempre sollevato, con la destra si tagliavano i

pezzi di carne, che cadevano spettacolarmente nel piatto. Era un lavoro impegnativo e anche faticoso, che stancava le braccia e che tutti non riuscivano a fare; per questo, per un signore dell'epoca, avere a disposizione la possibilità di offrire ai propri ospiti un servizio del genere era un segno di grandezza e di distinzione.

Il più famoso trinciante che si ricordi è Vincenzo Cervio attivo in casa Farnese e autore di un trattato sull'arte del trinciare.

E proprio il Cervio ci parla della credenza. "Fare la credenza" voleva dire assaggiare, prima del servizio tutti i piatti che erano stati appoggiati sul tavolo del trinciante. Per fare questo si utilizzavano i "credenzini", che altro non erano che piccole palline di mollica di pane, che, colui che aveva portato il piatto in sala, doveva intingere nel sugo e poi mangiare, in modo da dare dimostrazione pubblica che il cibo non era avvelenato. La parola viene dal latino, dal verbo "credo", che in questo caso non significa semplicemente credere ma "prestar fede". Dal servizio di credenza deriverà poi anche il nome del mobile sul quale questo servizio veniva effettuato. Con l'andar degli anni questo mobile divenne sempre più ricco e servì anche per esporre le stoviglie di pregio della famiglia, soprattutto le preziose argenterie. Tanto che, di questi addobbi e di queste preparazioni, poi fu incaricato un personaggio ad hoc, che prese il nome di credenziere; a lui era affidato anche il compito della sistemazione dei tovagliati e la sorveglianza sugli argenti nonché era di sua spettanza la preparazione dei piatti freddi di entrata "gli antipasti" e quelli di chiusura "le confetterie".

Le bevande invece erano "gestite" da un ufficiale di rango inferiore, che aveva il compito di mantenere puliti vasi e bicchieri e che doveva conoscere i vini più apprezzati a corte. I vini venivano già annacquati nelle proporzioni preferite dal signore prima di essere serviti. In tavola venivano portate solo le coppe e non le caraffe. Il bottigliere assaggiava il vino servendosi del coperchio del bicchiere del signore sempre per far "credenza". Questo gesto si ritrova nel gesto dei nostri *sommelier* quando usano il *tastevin*.

PITINGHI