

FONDAZIONE MUSEI CIVICI DI VENEZIA

MUSEO DI PALAZZO MOCENIGO CENTRO STUDI DI STORIA DEL TESSUTO E DEL COSTUME

LA TAVOLA

La tavola è una manifestazione di prestigio, inscenata per impressionare l'ospite, per far comprendere la vastità delle ricchezze, per aumentare il potere di chi organizza il convivio.

Il banchetto è quindi scenografia, coreografia, finzione, spettacolo. E' arte raffinata che unisce intrattenimento, cibi ricercati, preparazione della tavola per appagare allo stesso tempo occhio e palato.

Nella Venezia del Cinquecento il Doge accoglieva gli invitati nella Sala degli Stucchi e in quella dei Filosofi perchè solo nel 1620 poté usufruire dell'appartamento privato, ovvero una sala denominata "dei banchetti". I patrizi, invece, ricevevano nel salone poiché, fino al Settecento non esisteva una vera e propria stanza da pranzo, ma si usava in genere il Portego, l'ambiente più ampio del piano nobile con affaccio alla vita pubblica.

I tavoli venivano montati all'occorrenza su assi di legno, cavalletto o treppiedi e l'iconografia ci mostra che sono a "L" o a "ferro di cavallo".

I commensali sedevano solo da una parte per permettere una migliore circolazione dei camerieri e soprattutto per godere gli spettacoli – musica, danza, teatro- che si davano durante il lungo pasto. Ci si accomodava su sgabelli e sedie pieghevoli, mentre agli ospiti di riguardo era riservata un' *alta scranna*. Questo sistema consentiva di togliere con una certa rapidità le mense per liberare le sale quando si doveva dare il via alle danze.

La magnificenza dei saloni veneziani risiedeva nella cura del dettaglio. La mobilia era di gran pregio: panche, cassoni, sgabelli con ricchi motivi a intaglio, a pastiglia o dipinti. Nelle credenze "da parata" a più piani si esponeva il vasellame prezioso in oro e argento: bacili, piatti brocche, anfore e scodelle. Alle pareti c'erano velari di tessuti raffinati con motivi vegetali stilizzati o a righe, arazzi figurati che proteggevano anche dal freddo nonché rivestimenti in cuoi dorati. Durante la stagione calda, invece, si allestiva fuori, sotto logge e pergolati architettonici.

Interessante è notare come le strutture mobili ed effimere che fungevano da mensa scomparivano sotto un mare di tessuti. Innanzitutto si mettevano i tappeti, detti "proprio da tavola", secondo un'abitudine tutta lagunare, importata dalle lunghe frequentazioni levantine. Erano tappeti turcheschi, roditi, a moschetti, cagiarini, simiscasa, che giungevano copiosi dall'Oriente. Da leggere, a tale proposito, l'inventario della famiglia Correr del 1584



Un tapedo da tavola persian, un tapedo cagiarin da tavola quadra, un tapedo da tavola simiscasa longo braza sete e mezo, un altro simile longo braza cinque, un tapedo simiscasa longo braza cinque e tre quarti.....

Una legge suntuaria del 1503 ne vietò l'uso sotto le tovaglie, a testimoniare la diffusa consuetudine, ma i veneziani, amanti del lusso, non ne vollero sapere di sottostare a questa disposizione.

A loro volta i tappeti erano coperti da due o più tovaglie in tela di "rens", bordate di merletto a punto reticello e punto intagliato, oppure in lino bianco immacolato, operato con piccoli disegni geometrici, tono su tono, a spina di pesce, o a "occhio di pernice".

Alle estremità le tovaglie erano rifinite con liste in forte contrasto di colore con trama solitamente in blu e motivi stilizzati zoomorfi e fitomorfi. Dagli inventari veneziani, comunque, si evince anche l'uso di tovaglie di seta policroma con fregi.

Sulle tavole si poggiavano ghirlande di frutta – soprattutto melograni, arance, alloro – e di fiori freschi, sostituiti d'inverno con fiori di cerca, d'oro o di seta, profumati e appoggiati sulle salviette dei commensali.

Sono ricostruibili nei dettagli i banchetti veneziani grazie alle testimonianze documentaristiche da dove emerge anche come con costante regolarità la Repubblica condannasse l'eccessivo lusso dei banchetti. I primi provvedimenti a tal riguardo risalgono al 1299 ma già a partire dal 1399 si affrontò il problema dei banchetti privati che, con l'andare del tempo vennero limitati in quanto ad orario, vivande e numero di persone con particolare attenzione alla presenza delle donne che non dovevano essere più di venti poiché responsabili di inutile sfoggio di gioielli e di abiti.

Naturalmente contro l'accresciuta pressione esercitata dal Magistrato alle Pompe, nel corso del XVI secolo e successivamente, vennero escogitati trucchi e inganni arrivando a tagliare in cucina i volatili proibiti per poi servirli sui piatti, disposti in piccoli pezzi che ne impedivano il riconoscimento oltre a spacciare numerose dame, invitate a cenare a palazzo, come parenti strette della famiglia.

Queste limitazioni non valevano comunque per il Doge e la Dogaressa e venivano sempre sospese in occasioni di importanti pranzi ufficiali dove il "foresto" doveva rimanere abbagliato dalla ricchezza e dal prestigio della Repubblica.

Il tavolo, al quale sedeva il Doge era a forma di fagiolo quando c'erano nove persone; se i convitati erano undici, la tavola era ovale.

I camerieri addetti agli ospiti prendevano il piatto, lo porgevano al *famiglio* che lo portava al *trinciante*, questi metteva la porzione nel tondo e seguendo la stessa strada a ritroso il piatto veniva servito. Nello specifico il Doge veniva accudito da due *caudatari* e da due domestici.

Il popolo non era mai privato del diritto di essere spettatore di queste mense. La gente comune, però, si ritirava dopo il primo servizio quando un usciere scuoteva le chiavi: il segnale del congedo di questi spettatori che lasciavano così il posto ai musici.

BON TON, POSATE E COPERTI

Quando si trattava di allestire un pranzo di Stato, si metteva in moto una complessa macchina organizzativa. Qualche giorno prima lo *scalco* principale prelevava dalla Zecca l'argenteria, un patrimonio probabilmente rubato dall'armata francese alla caduta della Repubblica.

Il corredo era così composto:

757 tondi da tola
63 piatti reali grandi
70 scudele
25 fra zuppiere e piatti per pesce
180 insalatiere
20 rinfrescatoi, grandi vasche in cui si mettevano le bottiglie nel ghiaccio
13 tazze da caffè
300 posate

Il numero di posate esiguo si spiega con l'abitudine di servirsi di posate personali, portate da casa, per praticità o per paura di essere avvelenati "con sostanze tossiche messe sulla lama del coltello o nella coppa del cucchiaino". A tavola le personalità più importanti erano di solito servite dal loro domestico, incaricato di riportare a casa la cassetta contenente posate e bicchieri facenti parte del "coperto", un nome che deriva dal tovagliolo messo su tutto e spiega anche l'origine della voce che ancora oggi troviamo nel conto del ristorante.

Ad arricchire il corredo della tavola dogale c'erano anche i suppellettili, fusi nel 1762 per ordine del Doge Marco Foscarini e del suo successore Alvise Mocenigo perché entrambi volevano dotarsi di nuovi suppellettili.

I quadri del Bassano, Carpaccio, Tintoretto e Veronese ci aiutano a dare forma ai lunghissimi e ricchissimi inventari che ci sono rimasti e che ci aiutano a districarci in un numero incredibile di piatti d'argento, vasi, brocche, fiaschi dorati, secchi d'acqua, scodelle, coppe e sottocoppe con manici e coperchio nonché suppellettili in oro massiccio. C'erano anche taglieri in legno o metallo (argento, stagno, peltro) rettangolari o rotondi per la carne e per il pesce. Numerose le fogge dei bicchieri, da quelli semplici a quelli eleganti con il gambo e di colori diversi. Interessanti sono i *nappi*, di vetro a calice, di forma svasata con fondo a cono rientrante, incolore o in vetro verde, una sorta di scodella dalla quale si bevevano o si sorseggiavano ministre e zuppe.

Sulle tavole non mancavano vetri di Murano anche se negli inventari non compaiono frequentemente gli oggetti in vetro mentre sono elencate con cura le stoviglie di ceramica, forse perché ritenute più rare, quelle d'oro e d'argento.

Relativamente alla posateria i coltelli sono dotati di manico e lama ricurva, riposti in un fodero e spesso di proprietà degli invitati. La forchetta o *piron*, con due o tre rebbi, è già nota a Venezia dalla fine del XI secolo, grazie alla moglie bizantina del Doge Domenico Selvo.

Una parte del corredo ducale è di proprietà del governo, una parte è del patrizio che viene eletto Doge, il quale porta a palazzo l'argenteria della sua casa. Nell'inventario del Doge Francesco Dandolo, morto nel 1399 spiccano numerose stoviglie di grandissimo pregio fra cui "curadentes de argento" ovvero gli stuzzicadenti.

Noto era anche il corredo della famiglia Mocenigo di San Stae nel momento in cui venne trasferito a San Marco. Tra le cose più appariscenti spiccano:

*120 piatti angolotti
numerosi piatti da capon e da sope
posate di ogni genere, soprattutto da frutti
scaldavivande
peveriere (portapepe)
cuchiaretti de sorbetti
dichiari in palla per giassi (Venezia all'uso orientale amava il ghiaccio e
le bevande fredde)*

LA COMPAGNIA DEL TINELLO OVVERO LE FIGURE DI SERVIZIO

Un gran numero di servitori "fidi e costumati" celebrava il rito conviviale. L'arte del banchettare, un insieme di momenti sincretici di finzione e verità, di piatti spettacolari e di teatro perpetuo, era supportato da un organico di servizi, un nucleo sociale ben qualificato e articolato, una sorta di "corporazione del tinello". Le mansioni e l'elenco delle persone che si muovevano tra la cucina e la tavola li desumiamo da diversi documenti dell'epoca, in particolare dalle note spese per i conviti.

Affinché qualunque banchetto avesse inizio ci voleva innanzitutto uno *spenditore* ovvero l'addetto alle provvigioni. Da lui ci si attendeva che la dispensa fosse rifornita e che nulla marcisse. Onesto e capace, doveva saper leggere e scrivere, avere buoni gusti, essere pulito, saper scegliere fornitori onesti, acquistare bene le merci e controllare che le stesse arrivassero in buono stato e disposte in maniera idonea.

Nell'esercito che si affacciava dietro le quinte, in cucina campeggiava il cuoco. Nei grandi pranzi si mobilitava una vera e propria brigata composta da numerosi "mastri cum le sue masserie" e i loro "famegli" ovvero i capocuochi con aiutanti, sguatteri, facchini per legna e acqua nonché i servitori "per apparare i luoghi".

Se *caneveri* e *coppiari* sono assimilabili agli odierni sommelier, una figura ormai perduta è quella del *trinciante*: personaggio di riguardo nella gerarchia del servizio con il compito di tagliare e distribuire le pietanze. Chi svolgeva questo incarico doveva tranciare davanti al proprio padrone o in un punto bene in vista della sala il cibo, scegliere forchette e coltelli adatti a ciò che doveva dividere, pertanto doveva presentarsi con i ferri del mestiere poggiati su di un tondo, solitamente di peltro o di un metallo più prezioso, tutti sempre ricoperti da una salvietta. Nel tondo vi era anche una saliera. Sulla spalla sinistra il trinciante teneva un tovagliolo per pulirsi le mani: porzionava ogni sorta di cibo e poi lo poggiava sui tondi e cospargeva, quando necessario, il tutto con un po' di sale.

Chi curava la complessa regia di un banchetto era lo *scalco*, spesso un nobile decaduto che conosceva il cerimoniale per poter attribuire il posto che spettava ad ogni commensale, ordinare gli apparati scenici, scegliere musiche e spettacoli, concordare con il cuoco le pietanze, decidere l'ordine nel servirle, sovrintendere alle decorazioni delle tavole. A Venezia il Doge aveva un pubblico scalco, regolarmente stipendiato. Lo scalco ducale, equiparato agli scudieri compariva ai banchetti elegantemente vestito di scuro con cappello floscio e un'alta gorgiera bianca. Si presentava al suono dei pifferi tenendo un bastone in mano, simbolo dell'incarico di cui era insignito. Nel caso fosse stata necessaria la presenza di più di uno scalco esisteva uno *scalco zeneral*, affiancato dai vice scalchi con tanto di famigli.

COME SI MANGIAVA

“Dare l’acqua alle mani” è il primo gesto che si faceva sedendosi a tavola. I commensali si lavavano le mani con “acque odorifere” al profumo di rosa e di altre essenze delicate.

Il pranzo era un insieme di servizi di credenza, come si chiamavano allora i piatti freddi, abilmente alternati a servizi di cucina, piatti caldi che giungevano direttamente dai fuochi. Ogni servizio comportava da 8 a 12 portate e, di solito, in un banchetto ve ne erano due o tre di credenza e altrettanti di cucina con un minimo di 40-60 portate.

Il pranzo non iniziava mai con pietanze forti, a base di carne, ma con cibi delicati e leggeri. L’incipit era affidato ad un primo servizio di credenza, come i nostri antipasti, e un’ampia scelta di insalate e frutta. Una volta serviti gli antipasti si entrava nel vivo del pranzo con il primo servizio di cucina, carne e pesce si alternavano, se non c’erano limitazioni religiose.

Un banchetto lussuoso offriva almeno due-tre servizi di cucina ognuno composto da 10-12 portate calde.



PROPOSTA

A fronte della necessità di imbandire una tavola del Settecento per un periodo abbastanza lungo, almeno un anno e mezzo, sarebbe utile poter utilizzare le porcellane, bicchieri, brocche e posate presenti nelle collezioni della Fondazione Musei Civici Veneziani predisponendo una “tavola in fieri”, cambiando l’arredo floreale secondo le stagioni.