

# Forchetta



La forchetta è una posata da tavola con due o più punte (generalmente quattro) denominate rebbi e disposte a pettine, usata per infilzare cibi solidi e portarli alla bocca o per

tenerli fermi e tagliarli per mezzo di un coltello.

La forchetta è realizzata principalmente in metallo; può essere realizzata anche in argento, in ottone, in alpacca o, come avviene più di recente, in acciaio inossidabile: esistono però anche forchette di legno.

Per la ristorazione veloce o per occasioni particolari, dove sarebbe complicato se fossero di metallo, ci sono forchette in plastica (raramente anche in legno) usa e getta, in genere con coltello e cucchiaio anch'essi in plastica e un tovagliolo di carta.

## Storia

L'origine della forchetta non è chiara, ma è probabilmente serba, bizantina o comunque mediterranea; alcuni utensili d'osso trovati in alcune tombe della cultura cinese (risalenti al 2400 – 1900 a.C.).

In ogni caso romani e greci normalmente facevano uso a tavola, -come avviene ancora oggi per alcune pietanze-, delle sole mani; spesso nelle famiglie nobili e ricche si utilizzavano invece, con lo scopo di non scottarsi o sporcarsi le dita, dei "ditali" d'argento.

Oltre ai ditali, si usava anche la forchetta. Le prime

forme di forchetta furono degli spiedi a due punte chiamati lingula o ligula, utili per infilzare i datteri. Numerosi ritrovamenti archeologici di esemplari molto curati con due o tre rebbi di epoca tardo-imperiale sono conservati nei musei archeologici di Padova e Torcello.

Con la caduta dell'Impero romano d'Occidente e la conseguente invasione barbarica, anche la forchetta, oggetto comunque raffinato, scomparve quasi completamente. Nell'Impero d'Oriente, invece, questo "oggetto lussuoso" rimase in uso, per poi essere reintrodotto in Italia dai veneziani.

Nel 1003 la forchetta giunse in Occidente grazie alla principessa bizantina Maria Argyropoulaina, nipote di Costantino VIII, che venne data in sposa al diciannovenne Giovanni Orseolo, figlio del doge veneziano Pietro II Orseolo.

Si trattava di una forchetta d'oro a due rebbi, non molto apprezzata dai commensali, che anzi si scandalizzarono del gesto, ma lei impavida continuò a servirsene anche negli anni successivi, infilzando i pezzetti di cibo che si faceva precedentemente tagliare dagli eunuchi.

Tuttavia alcuni esponenti della Chiesa vollero bandirla: San Pier Damiani la definì un "demoniaco oggetto" perché nell'immaginario cristiano era usata dal Diavolo. Del resto la parola "forchetta" deriva proprio da forca.

Prima dell'arrivo della principessa bizantina, in Europa il cibo si mangiava, sin dall'epoca greco-romana, rigorosamente con le mani. Solo le famiglie più nobili utilizzavano dei ditali d'argento per non sporcarsi e non scottarsi le dita.

Secondo altre fonti, Pier Damiani, nella sua opera *De*

*Institutione monialis*, lanciò le sue invettive contro la dogaresa Teodora, sorella dell'imperatore bizantino Michele VII Ducas e moglie del doge Domenico Silvo, che introdusse a Venezia l'uso di forchettine d'oro a 2 o 3 rebbi. Quando Teodora morì improvvisamente di terribile malattia (forse peste), Pier Damiani la considerò una giusta punizione divina per tali peccati.

In Inghilterra nel 1297, nell'inventario di Edoardo I d'Inghilterra, vengono menzionate per la prima volta le forchette.

A Firenze era sicuramente in uso nella famiglia Pucci, come testimonia il dipinto di Sandro Botticelli sulle nozze di Nastagio degli Onesti, commissionato come regalo di nozze da Lorenzo il Magnifico nel 1483.

In Francia le forchette furono portate dalla corte di Caterina de' Medici, che, tra l'altro, erano state disegnate da Benvenuto Cellini.

La sua lenta diffusione in Occidente fu favorita anche dalla corte di Carlo V, il quale ne aveva addirittura una piccola collezione.

A Parigi la diffusione della forchetta rientrava fra le curiosità locali di una locanda, il tour D'argent, dove Enrico III di Valois (1551-1589), figlio di Caterina de' Medici, la adoperò per la prima volta. Anche durante il suo viaggio in Italia, Enrico III fu notato per l'uso ostentato di posate e soprattutto di forchette.

Nel 1581 Michel de Montaigne compì il suo viaggio in Italia rilevando, tra le altre abitudini, l'uso quotidiano della forchetta individuale; ospite a Roma del Cardinale De Sans, lo scrittore francese constatò la presenza di cucchiaio, forchetta e coltello, sistemati tra due salviette insieme al pane, al posto di ciascun commensale.

L'uso della forchetta rimaneva però malvisto: era considerata segno di eccessiva stravaganza, a tal punto che persino il Re Sole preferiva le dita, e si convinse ad usarla soltanto quando la corte si trasferì a Versailles nel 1684.

La forchetta incontrò difficoltà non solo in Francia ma anche negli altri Paesi soprattutto per l'atteggiamento della Chiesa: le superstizioni religiose opposero la più strenua resistenza all'avanzare del progresso e della forchetta. Solo nel 1700 le autorità ecclesiastiche riconsiderarono la dibattuta questione dell'infernale strumento, che era ancora interdetto fra le mura dei conventi.

La forchetta corta a quattro rebbi che usiamo abitualmente è nata a Napoli attorno al 1700. Sarebbe stata inventata da un ciambellano di corte di Re Ferdinando II, Gennaro Spadaccini, per permettere al re di servire la pasta lunga (calda e viscida e quindi difficile da mangiare con le mani) anche agli ospiti di riguardo.

Spadaccini pensò infatti di aggiungere una quarta punta alla vecchia forchetta riducendo le dimensioni degli enormi forchettoni. In questo modo diventò più semplice arrotolare gli spaghetti intorno alla forchetta, meno pericoloso infilzare la pasta più piccola o altri tipi di pietanze e più sicuro avvicinare il cibo alla bocca.

Il tutto scaturì dal consumo di pasta ed in particolare di spaghetti che iniziava a diffondersi in maniera cospicua proprio nel settecento. Era problematico servire gli spaghetti a tavola nei pranzi ufficiali, perché piuttosto complicati da mangiare con le mani. Ferdinando di Borbone, desiderando non privarsi di questo gustoso piatto, ordinò che venisse trovata la soluzione.

Secondo il galateo la forchetta, durante le pause del pranzo, va messa nel piatto con i lembi rivolti verso il basso nella posizione delle ore 20.20 dell'orologio. Finito il pasto, i lembi vanno messi rivolti verso l'alto in posizione parallela alle ore 6.30. La forchetta da dessert va posta fra piatto e bicchiere con il manico rivolto a sinistra. Anche se ci sono diverse diatribe sulla questione, le forchette vanno sempre messe a sinistra del piatto. L'unica forchetta ammessa a destra è quella per le ostriche.