

Història i evolució de la vaixella

Juan A. Fernández

Usar a taula una forqueta per a menjar, un ganivet per tallar o un plat per posar la vianda ens pot parèixer indispensable avui en dia, però no sempre ha estat així.

La vaixella i els coberts no varen tenir en l'antiguitat l'ús que els hi donam avui en dia. A ningú se li passaria pel cap menjar amb les mans perquè resultaria molest i anti-higènic. Això però, que pot semblar bàsic, va ser habitual quasi fins a l'edat mitjana. De fet, agafar el menjar amb un estri que no fos amb la mà podia ser considerat una ofensa a Déu.

Això no vol dir que no es coneguessin aquests estris de taula, tant comuns avui. De fet ens han arribat restes prehistòriques on usaven ganivets i pedres punxats per a tallar aliments. També apareixen al llarg de les èpoques gravats, frescos o tallats on es mostren com els pobles antics usaven ganivets amb mànecs profusament tallats, plats o copes. Però una altra cosa era emprar aquesta 'vaixella' com ho feim avui dia.

Antiguitat

Ni els grecs ni els romans usaven ganivets a taula, ja que el menjar era tallat en presència



dels comensals abans del seu servei per després ser menjar amb les mans.

La cullera, o algun recipient semblant, ja era coneguda en els primers períodes de la civilització; i es pot dir que des d'aleshores ha canviat molt poquet en el seu concepte. Les primeres culleres foren de pedra, fusta, marfil i de tota casta de metalls, fins i tot de vidre. Quasi sempre totes amb els mànecs molt decorats.

Molt poquet se sap de l'origen del plat, que podia tenir moltes formes en funció del seu ús. Les primeres civilitzacions usaven plats amb forma de recipient semiesfèric. Per contra els romans, per exemple, elaboraven uns plats lleugerament cònics, amb anses o sense, o amb formes d'animals. Els grecs usaven un plat fondo pels men-

jar líquids i un altre pla, com un disc, per als aliments secs.

Un capítol apart mereixen les copes, sempre considerades un producte de luxe, varen ser creades de materials nobles i considerades sinònim de luxe. Algunes cròniques reflecteixen l'honor i la distinció que era beure amb una copa de vidre, d'or o d'argent.

Però hi havia altres recipients per beure com el càntir, un tassó gros que era usat en ronda i tothom hi bevia d'ell.

Edat mitjana

En un principi, però, els menjars se servien sense plat, servit damunt pa o altres pastes; o bé servits dins grans palanganes i la gent agafava d'allà mateix directament amb les mans. No fou fins al segle XVI on es va començar a posar un plat per a cada comensal i es començà una revolució a la taula establint cert criteris i normes, algunes de les quals han arribat fins els nostres dies. Aquesta gran revolució a les taules, i amb el tema de l'alimentació en general, va començar a les Escoles de Florència, on els estudiosos començaren a establir relacions entre el menjar, com la gent s'ho menjava, i la salut.

L'ús de la porcellana per a fer els plats es va començar a popularitzar al segle XVIII, quan als plats se'ls hi va començar a donar la catalogació de peça d'art, i fou molt habitual la fabricació de plats pintats amb les més belles imatges i rema-



tats amb or, metalls nobles i fins i tot pedres precioses. No hi havia casa noble que no tingués una vaixella, quant més sorprenentment millor, per oferir als seus comensals. Els que no eren nobles usaven plats de fusta o test.

Durant totes les èpoques, l'estri més habitual damunt les taules de totes les castes socials fou el ganivet i de forma puntual la cullera. Però cap al segle XVI i XVII portar el teu ganivet i demostrar la teva perícia a l'hora de tallar la carn a taula era sinònim d'educació i noblesa. Normalment eren els comensals els qui el portaven.

De fet, era tant important el ganivet que hi ha escrits on es conta que a les taules de la reialesa o als nobles hi havia 5 ganivets: el de trinxar la carn, el de tallar el pa, el de picar el menjar, el ganivet de taula i un per a rallar els aliments més durs

(sobre tots espècies i aliments per a aromatitzar). Tots ells solien portar gravats l'escut d'armes del seu propietari.

Prehistòrics, egipcis, romans, grecs, monjos, reis feudals han usat copes, tassons, plats i ganivets, però menció especial mereix la forqueta.

Un acte pecaminós

Les forquetes de tres punxes destinades a l'ús culinari, com ja les tenien els grecs i romans, també són mencionades a alguns texts medievals, però malgrat el seu coneixement el seu ús com a estri de taula era pràcticament nul quasi fins al segle X, on en algunes cases nobles començaren a usar la forqueta per a agafar els aliments. Era tant poc significatiu l'ús d'aquest estri que fins i tot els cronistes reflectien en el seus textos quan algú usava una forqueta como a un acte extra-

estel nou
A S A N I D E S O

Vos desitjam unes bones festes de Sant Bartomeu

Carrer Andreu Coll, 31-33
Tel. 971 63 39 42

**Els i les Socialistes de Sóller
vos volem desitjar unes
bones festes de Sant Bartomeu**

Socialistes

Agrupació Socialista de Sóller