

On le munissait d'un excellent couteau, fabriqué avec du fer de Noricie (Autriche), dont le manche, simplement en os chez les gens modestes, devenait un objet de luxe dans les maisons élégantes. L'art de découper demandait véritablement des études anatomiques. En effet, quand on servait des porcs entiers, et qu'il fallait, avec une immense promptitude, les détailler, et détacher les jointures d'un seul coup de couteau, on devait nécessairement s'être préparé par une étude approfondie. C'est pour cela que chez les gens riches et soumis à la mode, on entretenait un personnage chargé de donner des leçons, *scindendi obsonii magister*. Il y avait aussi des professeurs enseignant publiquement l'art de dépecer les viandes, ainsi que celui de dresser les plats. Juvénal nous a conservé le nom du docte Tryphéus, savant dans cet art et qui, dans son logis du quartier de Suburre, exerçait ses élèves sur des figures de bois.

Afin de rendre plus glorieux les exploits de l'écuyer tranchant, la musique se faisait entendre au moment où l'on apportait le service, et le *carptor* détachait en mesure les membres de la pièce soumise à son scapel. Il gesticulait en cadence et exécutait strictement les enseignements du professeur. On attachait une si grande importance au rôle des écuyers tranchants, qu'ils n'étaient pas chargés de dépecer indifféremment toute espèce de pièces. Les uns n'exerçaient leur talent que sur des oiseaux rares et précieux; les autres passaient leur vie à découper simplement des volailles. Dans le fameux repas de Trimalcion, le *scissor* qui attaque le sanglier n'est pas celui qui venait de mettre les volailles en morceaux, et pour cet exploit, le nouveau venu, armé d'un couteau de chasse, *venatorio cultro*, endosse un costume particulier et des plus étranges. — Pétr. 70—40—36. — Juv. xi, 133, 136. — v, 121. — ix, 110. — Senec. de vit. beat. 17. — Ep. 47. — Macrob. sat. ii. 12. —