

Napoleone ha fatto le guerre con le gambe dei propri soldati. Questi dovevano quindi, essere rifocillati e nutriti e per quanto l'Imperatore affermasse che il soldato francese era l'unico in grado di battersi a stomaco vuoto, non e' da dimenticare che spesso a questi soldati, dopo una marcia di parecchi chilometri, non veniva dato neppure il tempo per riposarsi.

di Arnaldo Liberati *



La sussistenza nella grande Armée

Il servizio di sussistenza fu per l'Imperatore un cruccio; sempre inefficiente e spesso condotto da veri e propri ladroni (non pochi furono coloro che crearono delle fortune con le forniture militari durante la Rivoluzione e l'Impero) e una volta militarizzato a nulla valsero le continue promesse di gravi punizioni, financo la fucilazione per i commissari di guerra ed i loro collaboratori.

E' pur vero che data la celerità delle truppe napoleoniche, gli approvvigionamenti, spesso su carri trainati da buoi, faticavano non poco a tenere il passo, quindi si adottò la soluzione di fornire le truppe di razioni per i giorni considerati necessari.

* Liberati Arnaldo: *Reenactor nel "Club Fiorile" che ricostruisce spaccati della vita civile del periodo napoleonico coltiva la passione napoleonica da diversi anni. Ha scritto diverse opere sul periodo tra cui ricordiamo: "Napoleone a Villafranca 1796-1814" (1993); "Gli ufficiali veronesi nelle armate napoleoniche" (1996) con Emilio e Giuseppe Belgieri. "Ricordi napoleonici-memorie ed itinerari dei francesi nel veronese 1796-1814" (1997) con Giovanni Masciola. "Cielo cupo, cielo di tempesta" romanzo ambientato nel periodo napoleonico (2000)*



In questa foto fanti leggeri della 9ème con un ufficiale del 5 reggimento di linea italico si dissetano appena fuori da un'osteria: pagheranno poi il vino?

La cucina nell'esercito francese del primo impero

Male che andasse i soldati si sarebbero arrangiati trovando i viveri sul territorio occupato. Le razioni alimentari "di marcia" erano costituite da derrate alimentari a lunga conservazione. Nello zaino del soldato troviamo: riso, sale e pane da munizione o biscotto.

I commissari di guerra, nelle zone d'occupazione cercavano, nel limite del possibile di controllare la qualità e la quantità dei viveri forniti alle truppe.

Il problema si presentava di relativa facile soluzione in territori amici e fertili, ma in zone povere ed ostili diventava spesso per il soldato, costretto per ricercare viveri ad allontanarsi dal reparto, un rimpattino con la morte. Giovi ricordare che la secondacausa delle perdite in Spagna, dopo le battaglie, era data dall'uccisione dei soldati francesi ed alleati in maraude (saccheggio) da parte della popolazione e dei guerriglieri.

Data la cronica inefficienza della sussistenza si crearono, all'interno delle compagnie, dei gruppi, composti dagli elementi più astuti, specializzati nella ricerca dei viveri nascosti dalle popolazioni, e conduzione degli approvvigionamenti alla compagnia. Si sondano i terreni con le baionette al-

la ricerca di nascondigli sottoterra, oppure si cammina due a due. Uno guida i passi dell'altro soldato che controlla i rami degli alberi, dove spesso la popolazione ha nascosto le proprie cose. L'astuzia dei soldati è tale che creano delle unità di fantasia per giustificare i compagni, assenti agli appelli per procurare viveri.

Gli ingredienti principali del pasto

Identificare con esattezza quali fossero i componenti principali dei pasti dei soldati francesi ci obbliga a studiare i regolamenti dell'esercito per quanto riguarda la teoria e le memorie dei soldati per quello che era la realtà

Nei regolamenti notevole era comunque l'attenzione alla qualità delle derrate. Riportiamo ad esempio alcuni articoli di un decreto, datato 29 aprile 1799 dato a Fi-

In questo dipinto vediamo l'immagine classica del soldato con il pane infilzato sulla baionetta, un pezzo di carne di cavallo sulla canna del fucile ed in mano una strana padella bucata.



renze da Gaillardon, Commissario di Guerra incaricato del Servizio della Divisione in Toscana:

Art 15 - **Pane**

La Razione del Pane e' di ventiquattro onces peso di Marca ; i Grani impiegati per la sua fabbricazione devono essere di prima qualità, e di un miscuglio di tre quarti di grano e un quarto di Segala; se questa non è prodotta dal paese, non potrà essere mescolata veruna altra cosa col Grano.

Allorché il Grano è convertito in Farina devono essere estratte quindici libbre di crusca per quintale.

Il pane resta per tutto il periodo dell'Impero la base dell'alimentazione. Viene mangiato con altre vivande o da solo. Per la truppa è disponibile sia il pane di frumento, più soffice che il pane di munizione o biscottato, non molto apprezzato dai soldati, perché la sua pasta si inzuppa difficilmente.

Art 17 - **Carne**

La razione di carne è di otto onces a testa per ciascun giorno. La carne deve essere bella, sana e ben asciugata dal sangue. Le teste e le frattaglie non potranno entrare nella distribuzione.

Le Bestie devono essere ammazzate alla vigilia della distribuzione, acciocché la Carne abbia il tempo di sgorgare il sangue e di raffreddarsi. Il peso si fa in massa per ciascuna compagnia

Art 18 - **Riso**

La Razione di Riso è di un oncia a testa al giorno. Allorché questo fosse raro, potrà supplirsi con due onces di legumi secchi.

Art 19 - **Sale**

La Razione di Sale è di un trentesimo di libbra del peso suddetto

Art 20 - **Vino**

La Razione del Vino è di una mezza pinta, misura di Parigi. Il Vino deve essere di buona qualità naturale e senza alcuna mescolanza.

Come si può notare si tratta di derrate a lunga conservazione (tranne la carne, sulla quale torneremo), con fini anche igienici. E' scontato che dov'è presente una massa d'uomini si creano tali problemi, ecco dunque spiegata la presenza del riso con le sue caratteristiche e dell'acquavite (o dell'aceto) per le sue capacità disinfettanti.

Altra derrate di notevole importanza per il soldato napoleonico è la cipolla. Facile



“Un generale dovrebbe sempre ricordare che i soldati marciano sui loro stomachi”

Napoleone

da trasportare e di lunga conservazione può essere mangiata all'occorrenza cruda.

Viene riconosciuta così importante, tanto da esserle dedicata una canzone: il famoso Chant de l'oignon (canto della cipolla), che qui riportiamo:

*Amo la cipolla frita,
Amo la cipolla frita nell'olio,
Amo la cipolla quando è buona.*

.....

*Una sola cipolla frita nell'olio,
Una sola ci trasforma in leoni,*

.....

Le truppe napoleoniche ben si adattano comunque a quanto presente sul territorio occupato in quel momento e alle situazioni. Spesso i soldati erano costretti a cucinarsi il cibo, in condizioni sfavorevoli, o sull'allerta (non infrequente era il caso di buttare la zuppa sul fuoco per partecipare ad una azione) o dopo una battaglia.

Dopo un combattimento, vi era carne a sufficienza, fornita dalle carcasse dei ca-



In questo stampa sulle truppe del 1813 vediamo un soldato che sta pelando delle patate per prepararare una zuppa, si può vedere una gamella portata sullo zaino ed una borraccia

valli. In tal caso andava per la maggiore carne alla brace o ai ferri. I soldati si disputano la lingua, il fegato, il cuore e le tripe. E' buona educazione offrire all'ufficiale la testa della bestia abbattuta, (si noti la discrepanza con l'ordinanza riportata sopra). Si consideri comunque che i soldati erano contadini, abituati a consumare tutto e a non gettare nulla.

Altro elemento essenziale per la truppa napoleonica era la zuppa, che si prestava alle varianti più fantasiose.

I pasti nell'Armeè: In condizioni normali i soldati in caserma consumano la prima colazione composta da una ciotola di caffè e del pane. A pranzo e a cena (alle 10 ed alle 17 del giorno) si mangia tutti attorno ad una gamella, ciascuno con un cucchiaino di legno. In caserma ricevono del pane bianco, legumi secchi, acquavite, aceto in periodo bellico, la carne, 250 grammi per uomo, ossa e grasso compresi

In campagna ci si adatta alle circostanze. Il cibo viene cotto al fuoco in aperta campagna, qualche soldato usa come spiedo la propria baionetta, contrariamente a quanto previsto dal regolamento.

La continua ricerca di derrate e le conseguenti maraude arricchiscono il vocabolario militare.

Il soldato che ruba il cibo, lo trova, quel cibo e' una scoperta (trouvaille), l'acquavite è la casse poitrine, il salva vita, il bicchiere dell'amicizia è un cannon (un cannone).

Se il soldato mangia poco a il ventre rot-



In questo schizzo del Beyer possiamo notare la marmitta di nuovo tipo (che poteva per la sua forma cilindrica essere portata più facilmente sullo zaino) e la borraccia

to (casse ventre), oppure mette met le dents au crochet, al contrario se mangia a sufficienza ha gonfiato il ventre (bosse au ventre), o ha fatto fricot (ragù).

Riportiamo ora per i reenactors che volessero provare alcune facili ricette dell'epoca:

Zuppa regolamentare:

Ingredienti: 12 litri d'acqua, 6 kg di carne, 24 grammi di sale

Preparazione: legumi a scelta a volontà in una marmitta mettere un litro d'acqua per libbra di carne, una libbra per uomo. Far bollire il tutto a fuoco vivo e schiumare, moderare subito dopo il fuoco e aggiungere otto grammi di sale per litro

d'acqua. Aggiungere i legumi una o due ore prima di togliere la carne.

Dopo che la zuppa ha bollito per 5/6 ore e ridotta di un quinto, rompere il pane ed aggiungerlo, lasciare la marmitta sul fuoco, perché non si raffreddi.

(mettere illustrazione 1)

Zuppa di cipolle

Ingredienti: 8 grosse cipolle, 5 cl d'olio, 3 litri d'acqua, 12 fette di pane raffermo, sale e pepe.

Preparazione: Fare scaldare dolcemente l'olio in una casseruola, versare le cipolle tagliate sottili e lasciarle indorare. Una volta preso colore, versate tutta l'acqua, un po' di sale ed al primo bollore, versate in una zuppiera, dove avrete posto il

pane tagliato.

Servire col del parmigiano o del groviera grattugiato.

Pane di Genova

Ricetta inventata dal cuoco Fauvel, in ricordo dell'assedio di Genova del 1800, nel corso del quale le truppe di nutrirono per un mese di riso, di mandorle e cacao, grano e orzo verde.

Ingredienti: 1 kg di riso, 500 gr. Di polvere di mandorle tritate, 500 kg di cacao amaro, dell'acqua per ammorbidire e 10 gr di cannella.

Preparazione: Cuocere il riso in quantità d'acqua necessaria perché si gonfi senza attaccare e formi una pasta consistente. A mezza cottura aggiungere la polvere di

L'armée c'est dur mais la gamelle c'est sur

di Livio Simone



La gamella era la pentola tipica dell'esercito francese, era una casseruola bassa di metallo bianco con forma leggermente tronco-conica e diametro compreso fra i 30 ed i 35 cm.

Come recita il già citato Règlement Provisoire Sur Le Service De L'Infanterie En Campagne 12 aout 1788 a pagina 4, titolo

1: "Ogni camerata sarà fornita di una gamella, di un grand bidon oltre che di forche, pali e picchetti per drizzare le tende.

Per arrivare alla proprzione tra soldati e gamella dobbiamo capire cosa si intendeva per chambre (che io ho tradotto in camerata). Con elevata probabilità si intende una "squadra" che presumibilmente occupava una camerata quindi all'incira 8-



10 persone.

Da altre fonti sappiamo che la gamella era portata sullo zaino dal soldato più giovane della squadra, giovane non in termini di età ma di anzianità di servizio.

Nell'esercito francese i soldati non avevano piatti personali, per mangiare ci si attorniava tutti attorno alla gamella, con un cucchiaio di legno, ci si sporgeva col busto in avanti, e la mano libera dietro la schiena, si attingeva dalla gamella, un passo indietro senza rialzare il busto per non sporcare la divisa (si veda l'illustrazione).

Solo i sottufficiali mangiavano in qualche cantina attorno a tavolo di legno rettangolare, in scodelle di legno o di terracotta nelle quali venivano servite vivande da una marmitta comune.

Anche i soldati della Guardia avevano questo privilegio e nelle memorie di Coignet possiamo proprio leggere che la prima cosa che dovette fare appena entrato nella Guardia fù quella di comprarsi una scodella di legno personale.

mandorle, il cacao, la cannella ed il riso.

Pisto (peperonata)

Molto usata durante la campagna di Spagna, dove si utilizzarono gli ortaggi locali.

Ingredienti: 600 gr di peperoni, 600 gr di pomodori, 300 gr di cipolle, 9 spicchi d'aglio, olio d'oliva e sale.

Preparazione: Mettere le cipolle nell'olio bollente ed aggiungere gli spicchi d'aglio interi; lasciare colorire, poi aggiungere i peperoni spellati e tagliati, e nello stesso modo anche i pomodori, condire col sale e lasciar cuocere fino a che i peperoni saranno teneri.

Omelette alla cipolla

Ingredienti: 18 uova, 12 cipolle medie, 5 dl d'olio d'oliva, alcune foglie di menta, 10 gr. di semi di finocchio, sale e pepe

Preparazione: pelare e tagliare a fette sottili le cipolle; far riscaldare l'olio in una pentola, aggiungere le cipolle e farle dorare dolcemente. Aggiungere il finocchio, una presa di sale e lasciar cuocere a fuoco dolce, se il caso aggiungere qualche goccia d'acqua. Nel frattempo battere le

uova con una presa di sale ed incorporare le cipolle e la menta. Fate riscaldare una pentola con l'olio, versare il tutto e cuocere con fuoco medio senza rimestare. Cuocere da ambo le parti.



In questo dipinto dei fratelli Suhr del 1808 vediamo un soldato di fanteria con una gambella (ma viste le dimensioni probabilmente è una marmitta) e un petit bidon. Si noti la differenza tra questa marmitta ed il nuovo modello introdotto dal regolamento Bardin che si vede nell'illustrazione precedente.

Bibliografia:

Avrillon- Mémoires de mademoiselle
Avrillon- Première femme de chambre de
l'impératrice Joséphine – Paris 2003
Blaze- The memoirs of captain Elzéar
Blaze – Inghilterra 1995
Coignet – Mémoires d'un officier de
l'Empire-Paris
Dubreton J.Lucas – Soldats de Napoleon
– 1948
Gervais- Souvenirs d'un soldat de l'Empi-
re-Paris 2002
Griois -mémoires du général- Clamecy
2003
Souvenirs de Campagne du sergent Fau-
cheur- paris 2004
Souvenirs du Capitaine Parquin 1803-
1814 –Paris 1822

Per approfondire l'argomento:

Escalette J-Paul –Des grognard à Napo-
lèon- Les cuisines de l'Empire (consiglia-
mo a chi vuole approfondire ricette da bi-
vacco e d'apparato) – Barcelone 2004

NOTA BENE:

Oncia = 28,465 gr

Libra = 0,45359 Kg

Pinta = 0,58261 litri

Attenzione le misure sono da considerarsi
puramente in quanto variabili nel tempo
e dalla Nazione