

Napoleone a tavola

di Alvaro Claudì

Fredric Masson nel saggio “Napoleon chez lui”, tradotto da Alvaro Claudì, racconta delle abitudini alimentari di Napoleone.

Il menù su ordine dello stesso imperatore doveva essere molto ristretto nel numero delle pietanze, contrariamente a quello che avrebbe previsto il protocollo ufficiale. Questo rammaricava il suo Primo Maggiordomo Claude Guignet detto Dunant, addetto alla redazione dei menù, che avrebbe voluto dimostrare la sua grande esperienza acquisita presso altre case reali e dell'alta nobiltà europea.

Delle portate Napoleone si limitava ad assaggiare qualcosa, mangiando velocemente, in maniera poco raffinata, masticando poco e male i grossi bocconi. Metteva spesso le mani nel piatto e amava scoperciare personalmente le cloches dei vassoi di portata. Sovente si macchiava gli abiti che dovevano subito essere sostituiti.

I suoi piatti preferiti erano: il pollo in tutte le maniere (saltato, alla provenzale, arrosto, alla Marengo), i vol-vent e i beignet salati, i timballi e gli sformati, les quenelles, les crepinettes e le polpette di selvaggina con consommé. Apprezzava molto i maccheroni all'italiana con il Parmigiano. Tra i piatti a base di pesce amava soprattutto le triglie fritte e poi, quando sarà in esilio all'Elba, il Cacciucco. Dopo la Campagna d'Egitto aveva imparato ad apprezzare il pilaf di pollo e spezie e i datteri di cui era ghiottissimo.

Eppure, a tutti questi piatti raffinati spesso preferiva il rancio (pain de munition) di tipo militare a base di legumi come lenticchie, fagioli e patate. Della carne arrosto o alla griglia sceglieva la parte più abbrunita, addirittura bruciacciata, perché aveva orrore per il sangue.

L'imperatore non beveva molto, preferiva lo Chambertin quasi sempre abbondantemente annacquato. Non possedeva cantine, né alle Tuileries, né negli altri Palazzi. Il vino e i liquori erano contenuti in bottiglie particolari realizzate a Sèvres riportanti una N coronata. A Sant'Elena dovette abituarsi al Claret, dichiarando che ne era stato privato soltanto lì e nel mezzo al deserto durante la campagna d'Egitto.

L'apparecchiatura della tavola per il pranzo era costituita da vassoi in argento riportanti lo stemma imperiale, le cloches sempre in argento sormontate dall'aquila imperiale. La posateria era in argento massiccio, ma di fattura semplice. Soltanto in occasione della presenza di signore erano in vermeil.

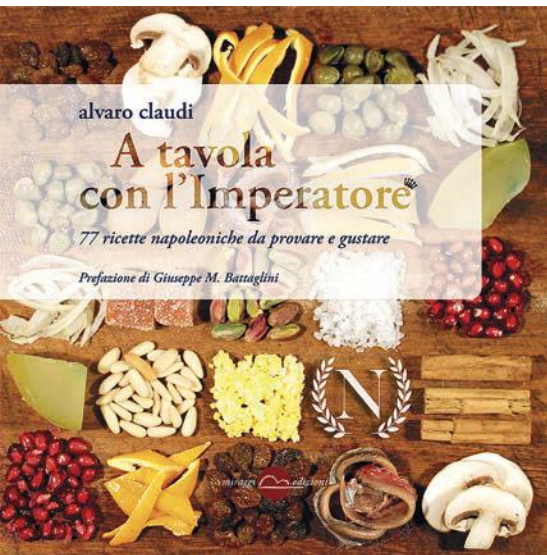
Alle sei del pomeriggio, per la cena, di solito incontrava la moglie che non aveva visto durante il giorno e con

lei si ritirava nell'appartamento privato. A quel punto il maggiordomo veniva a sapere se la cena andava servita nell'appartamento dell'imperatore o dell'imperatrice. La tavola era più curata rispetto al pranzo con tovagliato di broccato o di fiandra, le stoviglie in porcellana di Sèvres, le decorazioni molto ben curate, i bicchieri in cristallo di Boemia. Il menù prevedeva alcune portate in più rispetto al pranzo e doveva comprendere alcuni dei piatti preferiti dall'imperatrice. La tavola doveva essere apparecchiata per sei persone, dovevano essere disponibili sei bottiglie di Chambertin, una mezza bottiglia di ratafià ed una mezza bottiglia di liquore. La pasticceria doveva essere assortita ed abbondante. Mai era servita una cena di magro se non il Venerdì Santo.

Per saperne di più: Alvaro Claudì, “A Tavola con l'Imperatore”, Miraggi Edizioni, 2014, che riporta ben 77 ricette tratte da un quaderno di ricette originale del 1814, appartenuto alla famiglia di Pasquale Squarci, medico di Madame Mère, ufficiale sanitario che frequentava la corte elbana.

Foto ©Michele Martina





Napoleon at the Table

by Alvaro Claudi, from a translation of an essay by Fredric Masson

At the Tuileries, Napoleon enjoyed frugal lunches with just a few courses which were served near the Audience Hall so as not to waste time. He preferred eating alone, at most with some minister or special advisor. His favourite dishes were: chicken in any form (tossed, Provençal style, roast, Marengo style), savoury vol-au-vents and bigné, pies and flans, quenelles, crepinettes and game meatballs with broth. He loved macaroni or tagliatelle with Italian sauce and Parmesan cheese. Of his fish dishes, he was especially fond of fried red mullet and, when in exile on Elba, Cacciucco. After his Egyptian campaign, he had learned to appreciate chicken pilaf with spices and also dates that he loved. Yet, to all these refined dishes, he would often prefer the military rye-bread based on legumes like lentils, beans and potatoes. Of roast or grilled meat, he would choose the browned, even burnt part because he had a horror of blood. The emperor was not a great drinker but enjoyed his Chambertin, usually heavily watered

down. He never had wine cellars, neither in the Tuileries nor in his other palaces. The wine and liqueurs were kept in special Sèvres bottles, bearing a crowned N. At dinner time, six o'clock in the afternoon, he would usually meet his wife, whom he had not seen during the day, and retire with her to his private flat. The table was more carefully laid than for lunch, beautifully decorated with brocade or Flanders tablecloths, Vermeil cutlery, Sèvres porcelain tableware, Bohemian crystal glasses.

Zu Gast bei Napoleon

von Alvaro Claudi, aus der Übersetzung eines Essays von Fredric Masson In den Tuileries liebte Napoleon einfache Mahlzeiten mit wenigen Gängen, die zum Mittagessen, um Zeit zu sparen, in der Nähe des Audienzsaals serviert wurden. Er bevorzugte es, alleine zu essen, höchstens in Gesellschaft eines Ministers oder eines persönlichen Beraters. Zu seinen Lieblingsgerichten gehörten: Hähnchen in allen Variationen (gebraten à la provençale und à la Marengo), Blätterteigpastete, herzhaftes Beignets, Aufläufe und Soufflés, Fisch- und Fleischklößchen und Wildbällchen in klarer Brühe. Besonders schätzte er italienische Maccheroni mit Tomatensauce und Parmesan. Unter den Fischgerichten mochte er besonders frittierte Meerbrassen, und als er im Exil auf Elba war, das Cacciucco – die Fischsuppe. Während des Ägyptenfeldzugs lernte er Hähnchen-Pilaf mit Gewürzen zu schätzen und liebte Datteln. Trotz dieser raffinierten Gerichte bevorzugte er jedoch oft die Truppenverpflegung (pain de munition), eine Mahlzeit aus Hülsenfrüchten wie Linsen, Bohnen und Kartoffeln. Beim gebratenen oder gegrillten Fleisch wählte er stets das am stärksten gebräunte, sogar verbrannte Stück, da er eine tiefe Abneigung gegen Blut hatte.

Der Kaiser trank nur wenig und bevorzugte fast immer Chambertin, ein hochwertiger Pinot Noir, der jedoch großzügig mit Wasser verdünnt wurde. Er besaß keine Weinkeller, weder in den Tuileries noch in den anderen königlichen Residenzen. Der Wein und die Spirituosen wurden in speziellen Flaschen aufbewahrt, die in Sèvres gefertigt wurden und ein gekröntes „N“ trugen. Zum Abendessen, das üblicherweise um sechs Uhr nachmittags stattfand, trafen er gewöhnlich seine Frau, die er während des Tages nicht gesehen hatte, und zog sich mit ihr in die privaten Gemächer zurück. Der Tisch war sorgfältiger gedeckt als zum Mittagessen, mit Brokat- oder Leinentischtüchern, Besteck aus Vermeil, Porzellangeschirr aus Sèvres, kunstvoll arrangierten Dekorationen und Kristallgläsern aus Böhmen.

