



Il rancio di bordo

Spunti di riflessione sull'alimentazione in mare nella Storia

Alessandro Pini

Mangiare in mare non è cosa semplice. L'ambiente particolarissimo, un clima spesso infido, le difficoltà di conservazione e la mancanza di vivande fresche hanno costituito le principali sfide dei marinai di tutti i tempi e nessun autore di narrazioni di mare (da Melville a Stevenson, da Kipling a Verne, da Salgari a Conrad, London, Goldoni e Coleridge), ha escluso almeno un riferimento al rancio di bordo, evidenziandone la semplicità, la frugalità, un elemento che servisse a sottolineare un momento di pericolo, di meditazione, contraddistinguendo i marinai per la galletta immersa nella zuppa, per l'odore di cucina che li rivestiva, per il rum sempre vicino, per il mangiare scomodo, rapido, senza concessioni alla gola.

Noè, il primo "marinaio" della Storia, sopravvisse a 40 giorni di diluvio universale seguendo le "istruzioni" che Dio in "persona" gli aveva dato: "Quanto a te, prenditi ogni sorta di cibo da mangiare e raccoglilo presso di te: sarà di nutrimento per te e per loro" (Gen. 6, 21).



Il lavagamelle



R. C. T. Oriani, la prova

Il termine "rancio" proviene dallo spagnolo "rancho", "rancharse" (alloggiare) e dal francese "se ranger", disporsi in fila e, nel tempo, ha indicato non solo il pasto in sé, ma anche il gruppo di marinai che lo consuma a turno e anche chi doveva apparecchiare, cuocere e scodellare il rancio stesso

Gli Egiziani furono i primi ad avere una flotta vera e propria e i Fenici effettuavano viaggi nel Mediterraneo e oltre. Sulle loro navi, i pasti erano costituiti da legumi, olio di oliva, vino, miele e il grano e l'orzo venivano consumati sotto forma di focacce o di pane lievitato. Plauto ci ricorda il piatto cartaginese più diffuso, la "Puls punica", una "poltiglia" di farro e legumi, che percorre il piatto unico.



Guerra 1940 - 43, rancio al posto di combattimento

Archestrato di Gela, un "gastrosofo" vissuto intorno al 330 a.C., nel suo poemetto "Hedypatheia" (il Poema del buongustaio), racconta dei suoi lunghi viaggi alla ricerca dei vini più pregiati e delle migliori vivande, quali le anguille dello stretto, le orate di Selinunte, i tonni e pescispada di Tindari. Cultore dell'arte del piacere, i pesci li vuole conditi solo con sale e olio, magari con una minima aggiunta di qualche erbetta odorosa, ma nulla di più. Roma ebbe una flotta stabile tardi e le navi romane ("onorariae" e "longae") effettuavano viaggi brevi, ma avevano il problema dei forzati, che dovevano, a loro volta, essere nutriti. Le navi non avevano cabine, ma solo due ripostigli, uno a prora (per le vivande) e uno a poppa (per l'acqua e per il "foculus"). Plinio il Vecchio, nella sua "Naturalis historia", parla del "panis nauticus" o "bucellatum" e ci fornisce informazioni preziose sul vitto dei marinai, che prevedeva formaggio, vite e vino, olivo e olio, miele e sale.

A bordo, la dieta prevedeva la "maza" (zuppa di farina, acqua, olio o vino, sale, miele) e il "moretum" (farina, formaggio, aglio, ruta, aceto, olio e uova) e il grande Apicio, nel suo "De re coquinaria", suggerisce di conservare il pesce fritto nell'aceto e la frutta nel miele.

Nel Medioevo, la navigazione ebbe grande importanza per l'espansione commerciale europea e Francesco da Barberino (fine secolo XIII), riferisce le provviste tipiche di una nave medievale: acqua, carne salata, aceto, sale, olio, formaggio, legumi, biscotto, galline e capponi vivi, gelatine, mortadelle e vino, oltre al fornello e al mortaio.

Tra le Repubbliche marinare, Genova e Pisa furono le prime a spingersi fino a Londra e l'autore del "Viaggio alla Santa Città di Gerusalemme", narra che l'alimento base di coloro che lavoravano sulle navi era il "pane cotto due volte (bis-cotto), per impedire di ammuffire e in grado di mantenersi duro e commestibile per un anno". Sulle navi genovesi, oltre a brodo di pesce, zuppe, cappon magro, capponata (galletta, acciughe salate, mosciame, olive, olio e sale) e "mesciua" (ceci, fagioli, granfano), ogni membro dell'equipaggio doveva ricevere almeno 800 grammi al giorno di biscotti e i panettieri erano tenuti a giurare che avrebbero cotto e consegnato un biscotto "bonus et idoneus". I condannati sulle galee (galeotti) della Serenissima Repubblica di Venezia, ricevevano una libbra e mezza di gallette al giorno (circa mezzo chilo) e uno speciale



Guerra 1940 - 43, rancio al posto di combattimento

Nel Medioevo, sulle navi con passeggeri di riguardo, s'imbarcavano dolci di marzapane, caviale, formaggio piacentino, susine di Damasco, uva passa, latte, condimenti, mortadella di Cremona, cervellata di Milano, trippa trevigiana, lamprede di Binasco, storione ferrarese, salsiccia modenese, pasta genovese, tordi di Perugia, oche di Romagna e quaglie di Lombardia

"Provveditore del biscotto" si prendeva cura della produzione delle gallette. La Razione del 1320 per un'armata navale, prevedeva gallette, maiale salato, fave, formaggio e vino, per un totale di circa 3.900 calorie.

Con i grandi navigatori iniziano i viaggi lunghi, con i problemi ad essi connessi (l'acqua in primis) e sulle caravelle di Colombo in partenza da Palos, furono imbarcati farina, vino e "bizcocho" (o "pan biscocho"), oltre all'acqua e alla legna.



Guerra 1940 - 43, rancio al posto di combattimento



Regia Nave Zara, la prova



I marinai di Colombo mangiarono anche cibi locali, come tartarughe, carne di "hutia" (conigli), "cazzabi" (il pane locale) e il famoso ignami (pianta del pane). Colombo amava molto il miele e mangiava spesso il "Biancomangiare" (una minestra a base di riso e latte di mandorle, con aggiunta di spezie, a volte anche con carne o cappone lesso, o aragosta e pagello) e per lui furono imbarcati cedri canditi, conserve varie, datteri, cotognata, zucchero rosato e bianco, aranciata, acqua di rose, zafferano, riso, uva passa, mandorle, miele, aceto, olive, burro fresco, prosciutto, galline e galli. La galletta del tempo era semicircolare, piatta e cosparsa di buchi, dura da rompersi con l'acchetta, tanto che per mangiarla si doveva immergerla, anche fino a 48 ore, in un bacile di acqua tiepida con gocce di aceto e olio.

Magellano, nel 1521, per la sua ciurma di 265 uomini di varie nazionalità (tra cui 24 italiani), aveva fatto caricare i cinque velieri di 21.000 libbre di gallette (8.400 Kg), 6.000 libbre di carne fresca (2.400 Kg), 984 forme di cacio, 200 botti di sardine e poi vino, farina, riso, legumi, e perfino 7 vacche (che non dovettero campare a lungo...).

James Cook, con un'équipe di scienziati al seguito, fece fare grandi progressi all'alimentazione di bordo e all'equipaggio della "Resolution" distribuiva estratto di malto, cavoli salati e crauti (perché antiscorbutici), mostarda, marmellata di carote, sciroppo di limone e arance, mosto di birra e le "tavolette di brodo trasportabili" (antesignane dell'estratto di carne del barone tedesco Justus von Liebig).



La distribuzione del panino



Torpediniera epoca 1915, rancio all'aperto

IL MENU SULLE CARAVELLE

Tre mestoli di vino rosso al mattino e tre alla sera; ogni giorno una razione consistente di gallette, doppia la Domenica;

PRANZO

Martedì, Giovedì e Domenica carne essiccata; Lunedì, Mercoledì, Venerdì e Sabato: zuppa calda di ceci, fave, lenticchie, con olio, aceto, cipolle e moltissimo aglio (antiscorbutico);

CENA

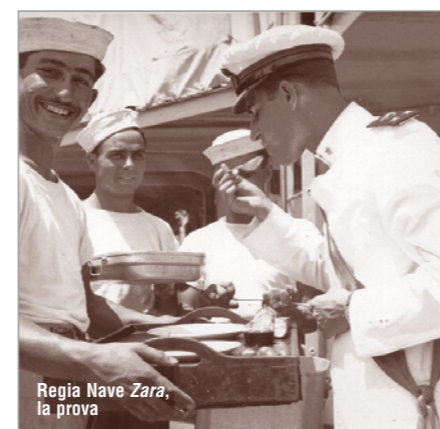
formaggio, lardo, pesce salato con rucola, senape e aglio; la Domenica: uva passa, mandorle, fichi secchi e miele

Nel 1820, la razione delle Truppe Pontificie di linea prevedeva un pane di 1/3 libbre (1 - 1,5 kg), ma è con Napoleone che avviene la svolta nel sistema delle provviste di bordo e nasce la logistica moderna,

grazie anche alla scoperta del pasticcere Nicolas Appert e al suo metodo per la conservazione ermetica dei cibi, cento anni prima che Louis Pasteur dimostrasse che il calore era in grado di uccidere i batteri.



Panificazione delle "brenose" a bordo



Regia Nave Zara, la prova

Il primo menu "settimanale" della Regia Marina (15/4/1866)

PRANZO

Domenica

pasta asciutta, carne in ragoût

Lunedì

riso in brodo con verdura, carne a lesso

Martedì

pasta asciutta, carne accomodata

Mercoledì

pasta al brodo con verdura, carne a lesso

Giovedì

risotto; carne a stufato

Venerdì

minestrone di pasta col pesto

Sabato

riso in brodo; carne a lesso

CENA

pane e formaggio

Nel contratto quadriennale di fornitura dei viveri del 1810 (Marina Reale), si nominano le seguenti razioni: di giornaliera, di campagna, di mozzo, di truppa, di prigioniero di guerra, di Guardia ciurme, di forzato al lavoro, di forzato senza lavoro e di forzato invalido e nessuna



Il rancio a bordo di una corazzata Classe Vittorio Emanuele, 1908 - 1927

derrata poteva essere imbarcata prima di essere stata riconosciuta conforme da apposita Commissione, di cui faceva parte il Comandante, l'Amministratore, l'Ufficiale di Sanità, un Sottufficiale e un marinaio.

Con la Regia Marina, in data 1/1/1866, vengono adottate tavole e panche per i ranci sulle navi e si introducono i primi lavagame, dove si lavavano le stoviglie con acqua di mare presa da buglioli.

Nel 1913 viene istituita la "prova" del rancio, fatta dal Comandante o dal Comandante in Il e nel 1951, nell'ormai nata Marina Militare Italiana, vengono introdotti i vassoi sagomati per il rancio della truppa, passaggio obbligato per l'abolizione (nel 1962) delle stoviglie in alluminio, a favore di scodelle e piatti in vetro china, bicchieri in vetro pressato e bottiglie di mezzo cristallo. Nel 1971 troviamo già menzionato, nella SMM3, l'uso di distribuire un panino all'equipaggio a metà mattina.

Anche ai nostri giorni - pur se le moderne tecnologie assicurino certamente un livello di igiene alimentare molto più elevato e i cuochi della Marina Militare siano dei veri professionisti nel loro settore - nella sua sostanza il mangiare a bordo ha mantenuto alcuni caratteri che lo contraddistinguono e lo rendono unico: la necessità di essere preparato in spazi ristretti; il condizionamento dei fattori atmosferici; l'essere consumato nell'intervallo tra un turno di guardia e l'altro, con alterazione del ritmo circadiano; il suo carattere di convivialità, in un ambiente ristretto qual è la Nave, dove le attività sociali vengono drasticamente ridotte. Ma, forse più importante di tutti, è il fatto che il mangiare rimane una delle poche attività piacevoli possibili a bordo e spesso viene ad assumere un ruolo compensativo di un complesso di "vuoti", determinati dal distacco dal proprio consueto ambiente di lavoro e di vita.



Sottocassero di un Cacciatorpediniere con le tavole dei ranci