Jornadas de la Cocina de la I Guerra Mundial de la Escuela de Hostelería del IES Valle de Aller; 4, 5 y 6 de Noviembre de 2014

IES Valle de Aller

La Cariosa
Restaurante
ies valle de aller

Compromiso de Calidad Turística

Dossier de las Jornadas de la Cocina de la I Guerra Mundial de la Escuela de Hostelería del IES Valle de Aller. Departamento de Hostelería del IES Valle de Aller, 2014-15. Víctor Pérez Castaño.

Introducción

El siglo XIX tras la derrota de Napoleón, fue un constante hervidero de conflictos donde fundamentalmente predominaron las razones económicas para la expansión de naciones e imperios.

Inglaterra tratando de conquistar territorios para poner en circulación sus mercancías producto de la revolución industrial; Rusia con el dominio sobre los turcos y su intento de encontrar una salida al Mediterráneo; Italia para echar a los Franceses y Austriacos de su territorio y proclamar finalmente la unidad italiana que desembocará en el Reino de Italia; Prusia tratando de anexionar territorio Austriaco para conformar la Federación del Norte, germen del imperio alemán.

El 13 de mayo de 1858, Guillermo Federico IV, rey de Prusia, poco antes de abandonar el trono a favor de su hermano Guillermo I, firmó una orden en la cual reglamentaba la alimentación de las tropas en tiempos de paz, que en su artículo 23 establece que la alimentación de los soldados durante la marcha deberá ser administrada por quien le dará alojamiento y deberá ser igual a la ofrecida en la mesa de ese establecimiento.

"*Para evitar perjuicios y demandas excesivas se administrará diariamente ½ libra de carne, además de verduras y sal, tanto como corresponde para un almuerzo y cena, además del pan diario necesario -hasta 1libra y media – y el soldado no podrá reclamar desayuno ni bebidas*".

En dicha reglamentación se estipulaban los pagos a los proveedores y también las cantidades de alfalfa, heno y paja que debían suministrar los almacenes reales para el alimento de los animales y las obligaciones que tenían los municipios para el pago de dicho forraje además de las facturas presentadas por los proveedores. En definitiva, la clásica organización germana.

En cuanto a España, vivió desde la muerte de Fernando VII momentos políticos de gran agitación que terminaron con la revolución de 1868 al derrocar a la reina Isabel II, dejando un vacío de poder.

En la búsqueda de un monarca para España, el General Prim propone a un integrante de la familia de los Hohenzollern para ocupar el trono vacante, al que el emperador francés Napoleón III, sobrino de Napoleón Bonaparte se opone por temor a quedar atrapado en medio de los dos países, desembocando en la guerra franco prusiana de 1870.

Austria y Hungría terminarán formando una Monarquía Dual, el imperio Austro Húngaro, ejercido por la casa de los Habsburgo que al cabo de unos años comenzarán a tener conflictos entre ellos.

Es así que a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX llegaron a gestarse distintas alianzas entre Inglaterra, Alemania, Italia, Rumania y el imperio Austro Húngaro que recelaban de Rusia, considerándola como potencial enemigo, dispuesta a expandirse sobre los Balcanes y aun así, se firmaron también con ella distintos acuerdos.

A partir de la finalización de la guerra Franco Prusiana, Europa comenzó a discurrir por una etapa de paz sin conflictos armados importantes que alteraran su normal desenvolvimiento y sin embargo, por debajo de esta aparente quietud, los alemanes se estaban preparando para la guerra ante la hipotética agresión de Francia, que se había quedado con la sangre en el ojo al tener que ceder Alsacia y Lorena en 1871 y Rusia, por su integración a la 'Entente Cordiale' firmada en 1904 entre Gran Bretaña y Francia.

Ante esta situación el Jefe del Estado Mayor alemán Alfred von Schlieffen elaboró una estrategia para invadir Francia cruzando Bélgica, Holanda y Luxemburgo en un ataque sorpresa para llegar a París suponiendo además, que Rusia y Gran Bretaña demorarían su intervención dándoles tiempo para fortificar el frente en Prusia Oriental una vez capturada la capital francesa, pero este plan sufrió algunas modificaciones cuando Helmuth von Moltke se hizo cargo del Estado Mayor en 1906.

Al estallar la Primera Guerra Mundial el 2 de agosto de 1914, el Imperio Alemán llevó a cabo la operación prevista sin tener en cuenta que los belgas opondrían una dura resistencia, permitiendo durante ese lapso el ingreso de las tropas inglesas al territorio francés, aunque por desgracia su bautismo de fuego les ocasionó considerables bajas.

El 1 de julio de 1916 los ejércitos franceses y británicos en un plan conjunto, trataron de quebrar el frente alemán que abarcaba 40 kilómetros de trincheras al norte y sur del río Somme dando origen a una de las batallas más sangrientas que finalizó el 21 de noviembre dejando tendidos en los campos de batalla 310.500 muertos para avanzar tan solo 8 kilómetros.

En más de tres años, las tropas británicas compuestas por miembros de la Commonwealth (Comunidad Británica de Naciones) padecieron, como sus aliados y enemigos, el problema de la alimentación, particularmente en las trincheras, que al momento de su incorporación, la ración asignada por día y por soldado consistía en:

- 1/4 libra (567 grs.) de carne fresca o enfriada o 1 libra (453 grs.) de conservada (corned beef).

- 1/4 libra de pan (567 grs..) o 1 libra de galleta o harina.(453 grs.)

- 4 oz. (113 grs.) bacón

- 3 oz.(85 grs.) queso

- 5/8 oz. (17 grs.) té

- 4 oz.(113 grs.) jalea

- 3 oz.(85 grs.) azúcar

- 1/2 oz (14 grs.) sal

- 1/36 oz (0.56 grs.). pimienta

- 1/20 oz (1.42 grs.). mostaza

- 8 oz.(226 grs.) de vegetales frescos o 2 oz (56.6 grs.) de vegetales deshidratados.

- 1/10 gill (142,1 mls.) zumo de lima

- 1/2 gill(142,1 mls.) rum (con el control del comando general)

- Hasta 2 oz (56.6 grs.) de tabaco por semana (con el control del comando general)

Sin embargo esta ración que las fuerzas armadas pretendían llevar a 3.574 calorías, cifra sugerida por los expertos en alimentación militar, era solo papel mojado por cuanto que los soldados en las trincheras no dejaban de quejarse por la poca cantidad y mala calidad de la comida.

Como ya quedó especificado, la ración de hierro (iron ration) era una ración de emergencia para ser consumida en caso de que los canales de aprovisionamiento habituales quedaran interrumpidos y solo se podían hacer uso de ella con la autorización de un oficial superior y en ese caso se encontrarían con:

- 1 libra (453 grs.)de conserva de carne
- 12 oz (340 grs.)de galleta
- 5/8 oz (17 grs.) de té
- 2 oz (56 grs.) de azúcar
- ½ oz (14 grs.) de sal
- 3 oz (85 grs.) de queso
- 1 onza (28 grs.) de extracto de carne (2 cubos)

Al aumentar el número de tropas británicas en el frente de batalla y como consecuencia del bloqueo ejercido por la marina alemana a la provisión de alimentos y materias primas para Gran Bretaña, la ración de carne disminuyó notablemente llegándose a distribuir en las trincheras una sopa de guisantes en lata con algunos trozos de carne de caballo. El pan corrió la misma suerte por el racionamiento de harina que fue reemplazada parcialmente por nabo desecado.

Pero teniendo en cuenta la cifra oficial de alimentos suministrados a las tropas inglesas, calculadas en 3.240.948 toneladas durante los 51 meses que duró la guerra y considerando que de los 8.904.467 movilizados murieron 908.371, nos permite calcular rápidamente el promedio aproximado para cada soldado británico estimado en 264 gr. para una ración diaria, lo cual nos hace sospechar que los 7.996.096 soldados que sobrevivieron a la Gran Guerra fueron artistas del ayuno.

Imágenes captadas por un camarógrafo de guerra en una trinchera inglesa nos muestra a siete soldados formando fila esperando turno para que un suboficial les deposite en sus marmitas una ración de guiso que extrae con un cuchillo de mesa de una lata que minutos antes se calentó al Baño María. Una cosa era la ración de combate utilizada publicitariamente para calmar a la población civil, haciéndoles creer que los soldados estaban bien alimentados y otra era la realidad en las trincheras.

Hubo un momento en que unos 200.000 soldados elevaron sus quejas por carta al Ministerio de Defensa tras conocer la noticia de que los soldados británicos recibían dos comidas calientes diarias, versión que se difundió para ocultar al enemigo la escasez de alimentos. Sin embargo, como en todos lados cuecen habas, los oficiales de alta graduación, como en los demás ejércitos, casi siempre gozaron de la buena mesa.

Entre los alimentos que llegaron a consumir los ingleses estaba el famoso Maconiche, un guiso con rodajas de nabos y zanahorias, fabricado por la Maconiche Brothers, cuyo sabor era tolerado cuando había posibilidad de calentarlo en la lata, porque comiéndolo frío era mortífero.

Al igual que los alemanes, la comida era distribuida desde las cocinas rodantes ubicadas en lugares de la retaguardia convenientemente alejados, en ollas de cocina denominadas dixie, en latas de gasolina o viejos frascos de mermelada para ser llevadas hasta las trincheras por soldados que tenían específicamente esa misión y que casi siempre llegaba fría. Para que nos vamos a engañar; los ingleses nunca se destacaron por tener una buena cocina.

Las conservas

En 1850 el norteamericano Gail Borden está tratando de desarrollar unas galletas de carne elaboradas con carne deshidratada y harina, pero abandona el proyecto para ponerse de lleno a investigar sobre la conservación de la leche en forma más o menos indefinida y termina inventando la leche condensada, la que será requerida por el Ejército de la Unión durante la guerra de secesión.

También para esa misma época, Gustavus Franklin Swift nacido en Massachussets, que de pequeño abandonó sus estudios para trabajar en la carnicería de su hermano, monta con catorce años su propio establecimiento y a partir de allí, realiza los primeros intentos por enviar carne faenada a distintos puntos del país sin que se corrompa por problemas de distancia y temperatura. Para 1878 termina fabricando sus propios vagones frigoríficos alimentados con barras de hielo que por un sistema de ventilación, refrigeraban todo el vagón manteniendo la carne en buenas condiciones para su transporte.

En 1860 el emperador Napoleón III de Francia, ofrece una recompensa para quien pueda elaborar un sustituto de la mantequilla, obviamente para ser utilizado por las fuerzas armadas y luego, para el pueblo. Nueve años más tarde, el químico francés Hippolyte Mège-Mouriés patenta la margarina, recibiendo el premio prometido por el emperador, sobrino de Napoleón Bonaparte.

El alemán Justus Liebig, considerado por algunos como el padre de la química orgánica, fue el inventor del extracto de carne que con el aporte del ingeniero alemán Georg Christian Giebert, fundan en noviembre 1863 en el pueblo de Fray Bentos, República Oriental del Uruguay, la Fray Bentos Giebert & Co, empresa destinada a la producción y exportación de extracto de carne y productos derivados como el Corned Beef, lenguas en conserva conocidas como “Tongues to keep” made Fray Bentos, carne en salazón, cueros, cebo y fertilizantes.

En un principio con capitales holandeses, y luego con la inyección de capitales ingleses, se transformará en la Liebig´s Extracto of Meat Company Limited, más conocida por sus siglas LEMCO, la que para finales de siglo producirá caldos en cubos y carne enlatada con la marca Oxo, que llevarán los soldados ingleses en sus mochilas a lo largo de la primera guerra mundial.

Es paradójico el hecho de que una empresa de origen alemán, termine alimentando a las tropas inglesas como consecuencia del trasiego de capitales internacionales lo que confirma una vez más, que para las multinacionales no existen banderas ni países. El único patrón es el dinero.

Durante la guerra civil norteamericana, Gail Borden inventor de la leche condensada, basándose en el mismo principio patenta la concentración de zumos de fruta y sidra en tanto que en 1863, John Lawson Johnston un carnicero escocés, desarrolla su Johnston´s Fluid Beef, un caldo líquido a base de carne de vacuno.

La primera empresa en fabricar carne en conservas en los Estados Unidos, es Armour & Co, fundada en 1867 por los hermanos Armour y dirigida por Philip Armour Danforth los que junto con la Kuhn, Loeb and Company, Swift y Edgar Morris, formarán un monopolio de distribución que el gobierno disolverá en 1905.

Es a partir de la guerra entre Francia y Prusia donde se impondrá la sopa de guisantes concentrada como alimentación del ejército comandado por Otto von Bismarck, inventada por el cocinero y fabricante de conservas berlinés, Johann Heinrich Grüneberg en 1867.

El estado prusiano le compra a Grüneberg su invento e invierte una considerable cantidad de dinero para montar una fábrica donde se emplean 1.700 trabajadores llegando a producirse durante el período de guerra entre 4.000 y 5.000 toneladas de este alimento.

Su nombre puede prestarse a confusión dado que se la conoce como “salchicha de guisantes” (Erbswurst) ya que era efectivamente un cilindro de pasta deshidratada a base de harina de guisantes, grasa animal, panceta desgrasada, sal, cebolla y especias, dividida en seis porciones y empaquetada en forma de embutido. Es el primer alimento concentrado elaborado en forma industrial aunque hay antecedentes anteriores de este procedimiento.

Esta Erbswurst fue sometida a prueba durante seis semanas en los comedores de los cuarteles y tras comprobar su buena digestibilidad y tolerancia, se proveyó a cada soldado de una considerable ración de esta sopa concentrada de guisantes, acompañada como siempre de pan. Pero al cabo de varios meses esta sopa produjo hartazgo en las tropas debido a su monotonía ya que no tenía variantes en sus sabores y por otra parte, la falta de conservantes hacía que el tocino se volviera rancio en relativamente poco tiempo.

En 1889, los hermanos Knorr tomaron a su cargo la producción de este concentrado que hasta el día de hoy se sigue fabricando y empleando en las raciones de combate del moderno ejército alemán.

Sin embargo el intento por encontrar un método eficaz para conservar los alimentos estuvo en la mente de muchos químicos, farmacéuticos y cocineros, concientes de llegar a hacer una fortuna con ese invento sabiendo que el principal comprador serían las fuerzas armadas. Hubo también quienes detrás de este intento albergaban un interés social destinado a paliar el hambre de mucha gente.

En lo que resta de este siglo se van a producir adelantos muy importantes en materia de conservación de alimentos que para el inicio de la primera guerra mundial, estarán desarrollados

convenientemente como para proveer la demanda que exigirán los ejércitos a lo largo de los cuatro años que durará la guerra.

En 1870 la compañía norteamericana Anglo-Swiss Condensed Milk Company fundada por los hermanos Page, se instala en Suiza para fabricar la harina de leche y competir con la sociedad Henri Nestlé que para ese entonces ya había desarrollado la leche en polvo. Ante este competidor, Nestlé también comienza a fabricar leche condensada. Años más tarde, ambas empresas se fusionarán bajo el nombre de Nestlé.

También ese mismo año los hermanos Carl Heinrich y Alfred Knorr, siguiendo los pasos de su padre, comerciante de harinas y especias, traen de Francia la idea de preparar sopas a partir de alimentos deshidratados para la cual compran tierras y un molino para sus trabajos de experimentación en Heilbronn, una ciudad al norte de Baden-Wurtemberg en Alemania. En 1886 lanzan al mercado las sopas concentradas en tabletas y en 1889 en los clásicos cubitos además de mantener la producción de su clásica Erbswurst.

Los franceses que habían perdido la guerra ante Prusia en 1871, culpan en parte esta derrota a la falta de una buena alimentación de sus soldados y Napoleón III concede un contrato para suministrar un millón de latas de carne de vacuno durante los próximos tres años a John Lawson Johnston, aquel carnicero escocés que había experimentado con su Johnston´s Fluid Beef.

Otro alemán, Julius Maggie que también estaba experimentando con alimentos concentrados, pone a la venta en 1884, la primera harina de legumbres compuestas de judías y guisantes para expandirse por todo el país como un alimento económico para el pueblo que ya venía padeciendo de hambre por los bajos salarios y malas condiciones sociales producto de la explosión industrial.

Pero lo cierto es que mientras en Europa todos daban muestras de entendimiento firmando pactos y acuerdos de mutua protección, en el patio trasero se estaban armando hasta los dientes previendo que en cualquier momento se iban a las manos, y como entre vecinos de cualquier comunidad, comenzaron a producirse roces que desembocaron fatalmente en la primera guerra mundial.

Transformaciones en la cocina de guerra

Las causas por las que Alemania decidió apoyar al imperio Austro Húngaro para entrar en primera guerra mundial tienen su correlato en los conflictos sociales por los que atravesaba el 2º Reich para 1890, entre los sectores obreros y las clases dominantes, originando una serie de revueltas internas.

El proletariado padecía seriamente de desnutrición por el alto costo de los alimentos lo que dio origen, como ya hemos visto, al nacimiento y desarrollo de empresas como Maggi y Liebig o Knorr que tenían interés, además del comercial, en cumplir seriamente una función social y lograr que el trabajador pudiera alimentarse sanamente por muy poco dinero, básicamente con los caldos concentrados de carne proveniente de Argentina o las preparaciones a base de polvos de hornear como en el caso de los productos del Dr. Oetcker.

Toda la casta militar se manejaba independientemente del Reichtag (parlamento) a través de decretos imperiales, y los impuestos indirectos se volcaron a fortalecer tanto al ejército como a la marina de guerra cuyo objetivo era consolidar sus intereses coloniales. Por su mala política

exterior, Alemania estaba enemistada con casi toda Europa y solo tuvo como aliado al imperio Austro Húngaro al que apoyó cuando dio comienzo la gran guerra.

En medio de este panorama y por la experiencia adquirida en las confrontaciones anteriores, las fuerzas armadas alemanas comenzaron a preocuparse por la alimentación de sus soldados que hasta finales de siglo XIX, poseían todavía sus propios utensilios para cocinar en forma individual, práctica que retrasaba considerablemente las marchas durante las operaciones militares.

En 1908 se incorporó la cocina rodante que fuera inventada por el alemán Karl Rudolf Fissler de la empresa Fissler de Idar – Oberstein, en el año 1892, que rápidamente se impuso en alemania y su diseño fue imitado por los ejércitos de otros paises. La cocina de campaña o cocina rodante, ofrecía la ventaja de facilitar significativamente la preparación de las comidas que además podían ser elaboradas durante la marcha o bien, mantenerlas calientes.

Al principio de la Primera Guerra Mundial, se cocinaba en ella solo carne vacuna pero luego se utilizó la de caballo, que generalmente se lo faenaba cuando era herido o moría durante los combates, aunque también pasaron por estas cocinas de campaña, carne de burro, buey, cordero y cabra. La utilidad de este artefacto permitió que no solo se lo empleara para cocinar, sino que además tuvo otros usos que iban surgiendo a medida que las circuntancias y la inventiva de los soldados la ponían a disposición de sus necesidades, de manera que sirvió también para hervir la ropa como medida higiénica o para hervir agua, necesaria en el caso de los hospitales de campaña.

La introducción de la cocina rodante dio origen a un nuevo concepto en la logística militar, evitando demoras para recibir el alimento ya listo allí donde se acampaba o combatía, práctica que llevó al reemplazo de los utensilios de cocina individuales que portaba el soldado, por una fiambrera que contenía en su interior una cuchara y un tenedor en tanto que la bayoneta era el sustituto del cuchillo. No obstante, la costumbre de preparar la comida en forma individual se mantuvo por un tiempo para las tareas de vigilancia en puestos estratégicos alejados del centro de distribución.

La cocina de campaña se ubicaba en un terreno llano próximo al regimiento y allí se la ponía en funcionamiento si no había urgencia en preparar la comida, de lo contrario se la iba cociendo durante la marcha. Su traslado se hacía sobre un carro de madera de dos ejes tirado por uno o dos caballos dependiendo del volumen ya que había dos modelos, el Hf.11 para compañías de 125 a 250 hombres y el modelo Hf.12 para la provisión de 60 a 125 hombres.

La primera tenía una capacidad para 200 litros y la segunda de 125 litros, ambas alimentadas a leña y construidas con una capa exterior de cobre, por dentro de níquel y entre ambas paredes, un aislamiento de glicerina que evitaba que la comida se quemara. En la parte superior central tenía una tapa que poseía una mordaza de seguridad y en el centro un orificio de ventilación con lo cual se cocinaba a presión, acelerando el proceso de cocción. Se completaba esta instalación con una marmita de 90 litros y en el otro modelo de 60 litros, con un grifo en la parte inferior para hacer café.

Posteriormente se le agregaron termos que eran sujetados con cinchas para su transporte, destinados al reparto de comida allí donde la cocina rodante no podía llegar. El cucharón y otros utensilios del cocinero estaban guardados en un cajón, su fusil agarrado en la parte posterior del carro y la chimenea se rebatía durante el transporte.

En cuanto al cocinero, que por regla general era un suboficial, también hacía las veces de cochero cuando los carros eran tirados por caballos o era conductor de vehículos motorizados cuando comenzaron a emplearse camiones. La unidad de cocina siempre la componían tres personas y el resto eran ayudantes para pelar patatas, limpiar la verdura, cortar leña, buscar agua y limpiar el equipo de cocina que casi siempre estaba activa, "bajo vapor", lista para proveer en cualquier momento café, te o caldo.

Las preparaciones hechas en estas cocinas rodantes eran inspeccionadas y controladas ocasionalmente por oficiales o asistentes y a poco de entrar en funcionamiento, recibieron el apodo de "Gulaschkanone" (cañón de gulash, en referencia a la típica comida de cuchara húngara y preferida en las mesas alemanas). Durante el tiempo que duró la guerra, se fueron agregando nuevos modelos a partir del rediseño de las anteriores tanto en su aspecto funcional como en los materiales empleados para su construcción.

Un punto importante fue el suministro de agua potable en el frente de guerra para lo cual se envasó agua de fuentes naturales y también se transformaron las instalaciones de algunas industrias para obtener agua filtrada y mineralizada artificialmente.

El alimento básico para todos los ejércitos desde tiempos inmemoriales ha sido la infaltable ración de pan. En la Gran Guerra cada división alemana tenía a su disposición una compañía de panadería compuesta de 380 soldados, 140 caballos y 50 cocheros y su arma principal era el horno 90 Vfw.1, que se introdujo en 1890, tomando como base un modelo anterior empleado en Prusia en 1875 durante la guerra franco prusiana.

Básicamente se trataba de una cisterna construida en chapa de hierro montada sobre un carro de dos ejes que era tirado por dos caballos percherones y acompañado por una máquina de amasado, carpas para el estibado de los panes, carros de transporte y un equipo de limpieza. Con cinco de estos hornos alimentados indistintamente a leña, carbón o turba, se lograba hornear diariamente 9.600 panes de 1 kilo y medio cada uno para proveer 19.200 raciones diarias, es decir que cada soldado recibía 750 gramos de pan.

En funcionamiento normal durante las 24 horas, la compañía panadera consumía entre 160 y 190 kilos de combustible y entre 8.000 y 10.000 litros de agua. La máquina de amasado tenía un rendimiento de 1.800 kilos por hora (unas 8 horas de funcionamiento), pero en aquellos lugares donde el frente de combate se mantenía estable se instalaron panaderías fijas.

De todas maneras les era más difícil trasladar toda la parafernalia panaderil con sus hornos, amasadoras, carpas, tanques de agua y demás utensilios que transportar comida.

Este pan que se denominó Kommissbrot (Pan de la mili) era amasado a base de harina de centeno, trigo y levadura y se lo estibaba pegado uno al lado del otro de manera que solo tenía, después de horneado, un costra blanda y oscura y se separaba con la mano, tomando la forma de una caja, muy similar al pan de molde.

A principios del siglo XVI este pan era horneado en las panaderías reales solamente para el ejército y con el tiempo se fueron construyendo además de Berlín, en Minden, Dresden y Wündorfen y en la actualidad estos edificios permanecen como monumentos históricos.

El Kommissbrot era solamente horneado en las panaderías fijas y rodantes del ejército y en parte, se lo conservaba en los moldes en que habían sido horneados. Cuando comenzó a escasear la harina, como consecuencia del bloqueo marítimo inglés, los ingredientes se mezclaban con serrín.

Durante el período que media entre la Primera y la Segunda Guerra Mundial, el Komissbrot trascendió a la esfera civil y fue horneado por las panaderías comerciales, pero no era identificado como pan integral, sino como pan negro, de miga compacta y costra blanda.

En 1915 se introdujo para la población, y por supuesto para el ejército, el pan de guerra, cuyos componentes eran 60% centeno, 30% trigo y 10% harina de patata con lo cual se dejó de hornear aquellos panecillos blancos a los que estaban acostumbrados los alemanes y se reemplazó por el cuadrado pan negro o pan de mezcla que la población no pudo evitar del todo hasta 1936 en que se reglamentó la obligatoriedad de elaborar el pan en proporciones exactas, como lo había sido antiguamente, pero en 1939, con el estallido de la Segunda Guerra Mundial, el pueblo volvió a incluirlo en su dieta.

Ya en 1917, cuando la crisis había calado hondo en todos los sectores de la sociedad alemana, las proporciones de los ingredientes para la panificación eran absolutamente variables y dependían de lo que se disponía en ese momento, llegando a emplearse en el mejor de los casos harina de salvado, nabos, productos celulósicos residuales de los procesos de la madera, el reciclado de productos comestibles, aserrín y paja, todos ingredientes que componían el pan que no solo podían resistir los estómagos de los prisioneros rusos, que tenían fama de comer cualquier cosa, sino también el de los soldados alemanes y la población civil.

Al respecto, el problema que se les había planteado a los alemanes con los prisioneros de guerra, sobrepasó los cálculos previstos al principio del conflicto porque se pensó que tendría corta duración, pero hacia el final de la Primera Guerra Mundial se habían contabilizado unos 2.4 millones de prisioneros entre rumanos, rusos, franceses, belgas, británicos e italianos, a los que había que alimentar.

Los prisioneros ingleses y franceses lograron sobrellevar mejor las dificultades de la alimentación debido a que recibían encomiendas con víveres de sus familiares, pero los rusos fueron los que llevaron la peor parte sufriendo graves problemas de desnutrición y consecuentemente enfermedades que acabaron con gran parte de ellos.

Cuando la situación en el frente se complicaba para el suministro de víveres, se hacía llegar la comida en contenedores aislados de madera dentro de los cuales se colocaban enormes perolas con la comida preparada y en otros casos, cuando los centros de aprovisionamiento estaban alejados del lugar de las operaciones, se cargaban las cocinas ya encendidas sobre vagones de ferrocarril y se las transportaba hasta las cercanías, de manera que durante el viaje, que podía tardar algunas horas, se iba cocinando o se la mantenía caliente hasta llegar a la zona de distribución donde varios soldados de cada compañía tenían la tarea de transportarla hasta las trincheras.

El problema se agravaba cuando las líneas de abastecimiento eran bombardeadas o interrumpidas, quedando los frentes desprovistos de alimentos y dependiendo del lugar donde se encontraban, los soldados requisaban viviendas y comercios abandonados para llevarse todo lo que fuera comestible, pero cuando quedaban aislados de los centros de abastecimiento en el medio de la nada, rodeados de grandes extensiones de tierra, no les quedó más remedio que echar mano a roedores y todo bicho viviente que circulara por las trincheras para poder sobrevivir.

Vida cuartelera

En cuanto a la comida que se suministraba en los cuarteles, antes y al principio del conflicto, era para todos por igual, sin distinción entre soldados y suboficiales, en tanto que los oficiales comían en sus casas, restaurantes o en el casino de oficiales. Para los suboficiales y oficiales casados, el ejército les proveía alojamiento dentro de los cuarteles.

A la hora de comer los soldados formaban una fila en las grandes cocinas, cada uno con su plato de loza en la mano bajo la atenta mirada de un encargado del grupo y un suboficial, para que el suministro se realizara ordenadamente.

Un cocinero y su ayudante vestidos con delantal y gorro blanco, servían la comida junto a una enorme marmita modelo 1880 alimentada a leña, y un segundo cocinero agregaba la guarnición que extraía de otra marmita más pequeña. Los soldados vestían obligatoriamente un delantal azul, no solo para comer sino para cualquier otra actividad en la que pudieran ensuciarse durante las labores que no fueran estrictamente de entrenamiento.

A partir de 1882 se instalaron cocinas en todos los cuarteles, pero no había cocineros profesionales los que recién se incorporaron en 1915 y a los que no se les exigía la preparación de platos muy elaborados.

El personal de cocina era supervisado por un suboficial y ocasionalmente se contrataba personal femenino para fregar y pelar patatas. Los nuevos cuarteles que se levantaron a partir de 1905, estaban provistos de comedores donde se servían comidas calientes.

El desayuno y la cena, antes de estas reformas, eran consumidas en barracas donde se alojaban entre 16 y 22 hombres al mando de un suboficial, una modalidad similar a la Centubernia del castellum romano, en la que se alojaban grupos reducidos para cocinar, comer y realizar todo tipo de trabajos y esparcimiento.

Una costumbre que se mantuvo hasta el final de la Segunda Guerra Mundial en las guarniciones fue la del soldado que por la mañana y por la tarde cumplía con la orden de buscar el café en las grandes cafeteras esmaltadas. El pan era suministrado por la panadería del cuartel, recibiendo cada hombre tres raciones diarias y cada tres días, se repartía durante la comida, las raciones de margarina, mermelada y embutido.

Al soldado se le administraba una alimentación nutritiva de acuerdo a los modernos conceptos de la época, consistente en cocidos de patatas legumbres, grasa y carne.

De este panorama se desprende, tal como ocurrió en siglos anteriores, que muchos civiles optaron por incorporarse al ejército con vista de asegurarse una buena alimentación diaria además de un sueldo.

Pero esta situación de privilegio de la que venían gozando las fuerzas armadas, pronto desapareció al estallar la guerra y Alemania, que fue sometida a un bloqueo por parte de Inglaterra, se vio obligada a implantar un plan de racionamiento que repercutió más sobre la población civil que sobre la militar.

El conflicto que en un principio se había estimado de corta duración y ante la carencia de muchos productos de primera necesidad, obligó a la población civil a poner en práctica un plan de economía y reciclaje para la mayoría de los rubros y todo llegó a sustituirse, desde la suela de los zapatos por madera, el cuero por tela, el café por la achicoria y los aromatizantes

naturales por los sintéticos para dar sabor a productos que por su procesamiento perdían sus cualidades sápidas.

Hasta 1916 Alemania tenía todavía una buena provisión de carne vacuna pero comenzó a mermar ante la falta de forraje que originalmente se importaba de Francia, situación que llevó a sacrificar la existencia del ganado para ser procesado por la industria conservera que para ese entonces, había desarrollado nuevos métodos de conservación, lo que permitió un mejor racionamiento y distribución de los alimentos.

La hambruna había llegado a situaciones tan extremas en Alemania que la administración militar de la alimentación promovió la matanza de alrededor de dos millones de perros por considerarlos animales domésticos inútiles de alimentar.

Verdún

Desde lo alto, la bengala lanzada por los alemanes iluminó un vasto sector en la tierra de nadie y disminuía su intensidad a medida que la luz se alejaba penetrando en el campo enemigo donde cinco soldados franceses tenían sumergidos sus rostros en el fango tratando de contener la respiración para no tragarlo.

Jean Pierre Tizot uno de los "revitallieur" (proveedores) no dejaba de maldecir la tarea que les había encomendado el teniente de su pelotón que días atrás había enviado a otro grupo para recoger la comida de la cocina rodante distante a varios kilómetros y nunca lograron regresar a la trinchera.

Cuando iban camino a la cocina rodante, haciendo el mismo recorrido que sus camaradas, encontraron sus restos esparcidos dentro de un enorme hoyo que había dejado una bala de obús. Tizot sabía que no era agradable pero el hambre obliga y en medio de la mortecina luz de la luna, que por momentos perforaba las densas nubes de una tormenta que no amainaba, registraron los cadáveres en busca de algún resto de comida o alguna cantimplora que contuviera algo de pinard o agua, pero no encontraron nada, todo estaba destrozado.

-¡*Arriba, continuad*! – fue la orden en voz baja del cabo Bonnard que comandaba el grupo mientras recogían latas, marmitas, recipientes y todo lo que pudiera contener la comida caliente que estaban aguardando los famélicos soldados del Regimiento 137 de Infantería en las trincheras de Verdun.

Esta ciudad, ubicada en el nordeste de Francia, había sido capturada por los alemanes en la guerra Franco Prusiana y para poder recuperarla, Francia tuvo que pagar una elevada suma de dinero en concepto de reparación de guerra, recuperándola tres años más tarde. En los campos de Verdun murieron entre el 21 de febrero y el 19 de diciembre de 1916, alrededor de 700.000 soldados entre alemanes y franceses.

Como en tantas otras batallas, hubo soldados que tenían la peligrosa misión de buscar la comida para las tropas allí donde estuviera la cocina rodante porque las raciones de hierro hacía tiempo que se habían agotado.

En el caso de los franceses la ración estaba compuesta por 700 gramos de pan, de 300 a 500 gramos de carne o vianda cocida, acompañada de arroz o de macarrones que carecía de patatas, frutas, verduras y legumbres, motivo suficiente como para que los soldados estuvieran disconforme con la alimentación.

Cuando el 'cuistot' (cocinero) encargado de la 'cusine roulante' (cocina rodante) o 'la papote', como también se la solía llamar, se establecía en un terreno relativamente cercano a las trincheras de primera línea, estaba al corriente para cuantos soldados debía cocinar y por lo tanto contaba casi siempre con vituallas suficientes como para alimentarlos.

Los soldados que estaban en las trincheras de reserva tenían la posibilidad de comer doble ración, debido a la cantidad de bajas que se generaban en muy pocas horas, como en el caso de Verdun, Marne o Somme lo que no deja de ser un hecho dramático y macabro al mismo tiempo, teniendo en cuenta que algunos aprovechaban la comida que otros tuvieron que dejar por fuerza mayor.

La población civil, particularmente en los pueblos alejados de la ciudad por donde transitaban las tropas, ayudaron dentro de lo que podían, a la alimentación de los combatientes y algunos de ellos recibían con alguna frecuencia paquetes con comida enviada de sus familias.

- *¿Que diablos estoy haciendo aquí, embarrado, maloliente, cubierto de piojos arriesgándome a que en cualquier momento vuele en pedazos?. ¿Como pude ser tan estúpido y dejarme engañar con ese cuento del patriotismo, de los bárbaros alemanes que le amputan los brazos a los niños y violan a las mujeres?*

Tizot no llegó a concluir sus existenciales interrogantes cuando de pronto escuchó el silbido agudo de un proyectil de obús que se acercaba velozmente.

- ¡*A tierra, carajo*! – fue nuevamente la ronca voz del cabo y todos se zambulleron en el fango sin saber si esa sería su última acción sobre este mundo. Una tremenda explosión levantó a varios metros de altura una enorme cantidad de tierra que cayó sobre la patrulla y la larga vara de madera con las hogazas ensartadas quedó afortunadamente clavada en el barro sin que el pan se bañara de lodo.

Por un momento Jean Pierre Tizot quedó como atontado por la detonación pero tras unos segundos de silencio volvió a recuperarse con la intención de reunirse con el resto del pelotón que trataba de recoger los recipientes que soltaron cuando se tiraron al suelo. El único que no se había incorporado todavía, era el cabo Bonnard.

Jean Pierre cogió su casco que estaba a un palmo de su cabeza y se incorporó chorreando barro. La ristra de rebanadas de pan ensartadas en un alambre que llevaba a modo de bandolera quedaron totalmente enlodadas e inútiles. Algunas botellas de vidrio estaban rotas por el impacto de las piedras regando el suelo con pinard, ese vino barato pero tan preciado por los franceses, que como describe una canción popular: es mediocre y de poco sabor, pero es un vino cargado de recuerdos “en el que el soldado encuentra la huella de su hogar añorado desde el frente de batalla.”

El lodo aprisionaba las botas remendadas de Jean Pierre y a duras penas logró llegar hasta el cabo Bonnard que yacía inmóvil boca abajo, junto a una de las marmitas con un guiso de legumbres, patatas y trozos de una carne indefinida, que por milagro no se había volcado.

Al darle vuelta comprobó con horror que se había ahogado con el barro que aun tenía en la boca y en los ojos que quedaron abiertos, se reflejó el resplandor de un relámpago mientras la tenue lluvia que caía sobre su rostro embarrado, fue formando pequeños surcos de agua.

Durante el resto del camino los soldados del pelotón se fueron turnando para llevar el pesado cuerpo del cabo Bonnard y poco antes de llegar a la trinchera, una ráfaga de ametralladora silbó sobre sus cabezas sin que nadie fuera herido.

El hambre de los soldados obvió el cuerpo de Bonnard para abalanzarse como buitres sobre la comida y cuando sus tripas dejaron de rugir, se enteraron de lo sucedido. Un soldado sentado sobre una bolsa de tierra que usaban de parapeto, mientras escarbaba con el dedo los últimos vestigios del guiso que quedaban en su lata, verbalizó lo que muchos de ellos estaban pensando.

- *Uno menos para alimentar*. – dijo terminando de chuparse el dedo - *¿Que tal si nos jugamos a una carta la ración que le tocaba a Bonnard?*

Ferdinand Gilson, soldado francés que combatió en la primera guerra mundial recuerda a sus 106 años las vivencias que aun mantiene claramente en su memoria.

"*No solamente los piojos maltrataron a los soldados, había ratas en las trincheras. De noche no se las veía, pero cuando dormíamos en barracas o tiendas de campaña, paseaban sobre nosotros en busca de comida. Nos cubríamos con una manta o lo que tuviéramos a mano, pero las percibíamos caminando sobre nuestras espaldas. A veces teníamos perros para espantarlas pero les era imposible luchar contra ese ejército que se multiplicaba permanentemente y que se alimentaba de restos de comida si los había o de cadáveres*.

Si por casualidad aparecía un gato en la trinchera, a los quince minutos era una liebre. La decapitábamos con un golpe de bayoneta y la asábamos. ¿Gatos?, no había gatos en las trincheras.

A los 20 años, sin probar bocado durante cuatro días, era terrible. Teníamos que sacudir las conservas para quitar los gusanos. En el verano la carne se descomponía y había que taparse la nariz por el olor nauseabundo que despedía, pero algo teníamos que comer aunque siempre teníamos para beber, porque enviábamos a unos compañeros para que llenaran nuestras cantimploras con pinard. Creo que fue el pinard quien nos ayudó a ganar la guerra, no era un buen vivo pero sin él no hubiéramos mantenido en alto nuestra moral. Si no había pinard, no había hombres."

Efectivamente, el vino estaba fuertemente arraigado en la cultura y la sociedad francesas, a tal punto que en la retaguardia había enormes depósitos donde se apilaban centenares de barriles con pinard.

En la guerra de trincheras un soldado podía permanecer desde una jornada hasta un máximo de dos semanas en la primera línea, dependiendo del sector de lucha, pues hubo situaciones en las que tuvieron que permanecer varios meses para luego pasar a las trincheras de reserva donde corrían un riesgo menor, rotando de esta manera los puestos de combate, así que en ciertas ocasiones podían acudir al playón de toneles para llenar con pinard las cantimploras de sus camaradas.

Alimentación militar

Estados Unidos de Norteamérica es probablemente el país que más hincapié haya hecho en materia de alimentación militar, no solo desde el punto de vista de la provisión adecuada de comida para sus tropas, sino en su constante investigación y desarrollo de nuevos alimentos aptos para los distintos cuerpos militares y en diferentes situaciones de combate. Esto se hace patente sobre todo a partir de la Segunda Guerra Mundial continuando hasta nuestros días.

El 14 de junio de 1775 el primer Congreso Continental crea el Ejército Continental a las órdenes de George Washington para enfrentar a los británicos que habían incursionado en Massachussets, regulando las raciones y contenido, modalidad que permanecerá más allá de los ocho años que duró la lucha por la independencia.

Estas raciones conocidas como 'Ración de Guarnición' se componían de :

"*Una libra (453, 6 gr.) de carne de vaca, o 3/4 de una libra de cerdo o de una libra de pescados, por día. Una libra de pan o de harina por día. Tres pintas (2.25 l) de guisantes o de habas por semana o vegetales equivalentes, a un dólar por el celemín (4,5 l) para los guisantes o las habas. Una pinta (0.75 l) de leche por hombre y día. ½ pinta de arroz o una pinta de la comida india (alimentos a base de maíz) por hombre y por semana. Un cuarto de galón de cerveza spruce, (Cerveza fabricada por la melaza fermentada y otros azúcares con el exudado de una especie de abeto y a veces con la malta.) o de sidra, por hombre y por día, o nueve galones de mollasses (melaza) para una compañía de cien hombres*".

En 1856, Gail Borden Jr., inventa la leche condensada, que sería solicitada en grandes cantidades por el ejército de la Unión durante la Guerra de Secesión (1861-1865), en la que se enfrentaron los estados del norte con los estados esclavistas del sur.

Durante el mismo período de la guerra civil, surgió una conserva a base de carne de cerdo y frijoles producido por la empresa Van Camp que logra formalizar un contrato con el ejército de la Unión para abastecerlos con este producto y en 1863 el mismo Ejército del Norte, incorporó la patata en la ración de combate en una proporción de 30 libras (13,600 kg.) por cada cien soldados.

Hacia finales del siglo XIX cuando comienza el enfrentamiento contra España por la posesión de la últimas colonia españolas, el problema de la alimentación se tornará difícil debido a las grandes distancias que separaban a EE.UU. de las tropas combatientes, en particular las que peleaban en Filipinas, haciendo muy dificultosa la provisión de alimentos, que por otra parte, debido a los bajos estándares de fabricación de las conservas, muchas veces se consumían en mal estado, provocando más muertes por intoxicación que por los combates.

El problema logístico fue una constante en todos los tiempos y para todos los ejércitos y causa principal para que los soldados estuvieron mal alimentados a pesar del esfuerzo por mejorar sus raciones.

En 1902 el ejército de los EE.UU. establece la primera escuela de cocineros militares y en el mismo año, la marina, publica un manual con 100 recetas de cocina.

Dado los primeros avances en materia de nutrición hacia principios del siglo XX, las raciones incorporaron proteínas, grasas e hidratos de carbono para llegar a 4.000 Kilocalorías diarias durante la Primera Guerra Mundial, en la que sin embargo había una ausencia de vitaminas por falta de verduras frescas y frutas.

EEUU en guerra

La marina imperial alemana hundió, en 1915, frente a las costas de Irlanda al buque de pasajeros inglés Lusitania que había partido del puerto de Nueva York rumbo a Liverpool y en el que murieron 1.198 personas, entre las que figuraban 124 ciudadanos norteamericanos.

Para algunos historiadores este terrible suceso tuvo un trasfondo intencionado, dado que Inglaterra tenía interés en que los EE.UU. entrara en el conflicto bélico aun cuando la población norteamericana quería mantenerse al margen de esta guerra. Sin embargo no lo hizo hasta 1917, cuando es torpedeado el buque norteamericano Aztec, motivo por el cual los Estados Unidos de Norteamérica rompe su posición de neutralidad y se involucra en esta Primera Guerra Mundial enviando tropas al Viejo Continente.

Estas circunstancias fueron una buena razón para proteger sus intereses en Europa dentro de sus planes expansionistas que habían comenzado con la guerra Hispano-Cubana y la posesión de Puerto Rico, Filipinas y la isla de Guam.

Para entonces el ejército ya había diseñado tres tipos de raciones con los que alimentar a sus tropas, a pesar de la enorme distancia que había entre América del Norte y el continente europeo, conocidas como Ración de Reserva, Ración de Trinchera y Ración de Emergencia.

La primera era una ración que transportaba el soldado para su consumo diario, cuando las condiciones de alimentación en las guarniciones o campamentos no eran posible, e incluía una libra (453 gr.) de carne envasada tipo Corned beef, dos latas de 8 onzas de pan (226 gr.), 2,4 onzas de azúcar (68 gr.), 1,12 onzas (31gr.) de café tostado y molido, y 0,16 gramos de sal.

Estas provisiones con sus envases pesaban alrededor de 1,240 kg, contenían unas 3.300 calorías aproximadamente y toda la comida venía envasada en unas latas cilíndricas que resultaron ser poco prácticas y nada económicas.

La Ración de Trinchera se diseñó especialmente para cuando se hacía difícil alimentar a las tropas en las zonas de combate. Estas raciones estaban compuestas de carnes enlatadas y pan duro del tipo “Kommisbrot” de los alemanes y podía ser consumida en caliente o fría según las posibilidades de cada soldado ya que entre sus provisiones había pastillas de alcohol solidificado. Se completaba con café soluble y cigarrillos.

Pero si bien tenía la ventaja que su perfecto sellado protegía a los alimentos de los gases venenosos, estos envases de hierro galvanizado eran demasiados pesados para su transporte, su contenido de poco valor nutricional y el hecho de que las latas quedaran abiertas con restos de comida que luego volverían a consumirse, trajo aparejado graves intoxicaciones.

La Ración de Emergencia tenía la misma utilidad que la Porción de Hierro de los soldados alemanes, pero a diferencia de aquella, esta contenía una mezcla de carne en polvo disecada mezclada con harina de trigo y compactada en forma de galleta y tres barras de chocolate de una onza (24 gr.) cada una, envasada en latas ovoides que entraban fácilmente en el bolsillo del uniforme.

La experiencia recogida por el ejército norteamericano acerca de estas raciones, permitió modificar su contenido en calidad y variedad llegando a su punto culminante en 1936, cinco años antes de que volvieran a involucrarse en otra contienda mundial.