

Cocinas, tradiciones y expediciones antárticas

VERÓNICA ALDAZÁBAL

Introducción: la comida como práctica cultural

La alimentación es una necesidad cotidiana pero no todas las personas comen igual. Hay diferencias regionales y sociales que dependen tanto de razones geográficas económicas como culturales (Barthes, 2006 [1961]; Flandrin y Montanari, 1996; Pérez Samper, 2009). Es un conjunto de productos nutricionales, pero también un complejo sistema que combina situaciones, usos, comportamientos y valores referidos a los alimentos. Como práctica cultural tiene usos y costumbres heredadas y adaptadas por la sociedad que la practica. En este sentido, la comida involucra tanto el recurso disponible como los valores y tabúes en relación a sus cualidades y, en consecuencia, la comida se asocia a diferentes aspectos de la vida (identidades, estatus, fi dieta, salud, entre otros), como también a un significado simbólico (canibalismo; religión; comidas saludables; comidas afrodisíacas, comida como diferenciador social, entre otros).

Cada sociedad tiene códigos que adquieren un carácter generador inconsciente y naturalizador de las prácticas concretas de los actores singulares. Un sistema abstracto de reglas formales que gobierna la combinación y sustitución entre elementos en el campo simbólico alimentario, al igual que en otros aspectos cotidianos como el vestido y la moda (Sigüenza 2013).

Según este argumento, el paladar suele rechazar los sabores poco conocidos, buscando repetir ingredientes previsibles y preferentemente familiares. Sin embargo, ciertos procesos como la guerra, el colonialismo, las migraciones, el turismo, o el prestigio actúan permitiendo u obligando a romper y/o atravesar esas barreras culturales impuestas hacia la comida y los hábitos culinarios.

En consecuencia, la información disponible se abordará y analizará desde una perspectiva antropológica, buscando aspectos de la identidad y la diversidad, teniendo en cuenta: ingredientes utilizados, relación con ciertos eventos, referencias a valores o cualidades específicas, “las representaciones, las creencias y las prácticas que le están asociadas y que son compartidas por el individuo, que forma parte de una cultura o de un grupo en el seno de esa cultura” (Flischer, 1993, en Pérez Samper, 2009: 32).

Para ello, se abordarán los diarios de viaje de diferentes expediciones antárticas. Dicha elección se debe a que, por su naturaleza personal, nos permiten adentrarnos en las diferentes vivencias y motivaciones. Un diario personal, sin pretensiones literarias ni científicas lleva al lector a compartir las peripecias cotidianas, las emociones y los trabajos en Antártida (Charcot, 1906), permite familiarizar a los lectores, mostrar los peligros y dificultades de nuestra tarea (Gerlache, 1902)

1. Expedición de A. De Gerlache, Bélgica (1898-1900)

Gerlache partió del puerto de Amberes en agosto de 1897. La expedición buscaba determinar el lugar exacto del polo sur magnético, entre otras observaciones geológicas y cartográficas. Como pertenecía a un país dedicado al Congo, sin experiencia en zonas árticas, adquirió el buque, *Bélgica*, en Noruega y la tripulación –17 personas– se conformó con belgas, rumanos, polacos y noruegos, todos sin experiencia, excepto Gerlache, entre los que viajaba el aún desconocido Amundsen. La expedición estaba programada para pasar un año navegando, pero quedaron atrapados en el hielo en marzo del año siguiente, y “momentáneamente ya no éramos navegantes sino una pequeña colonia de recluidos”, impedidos de alejarse más allá de la vista del mástil (Gerlache, 1902: 176). Se organizó entonces una bodega para las conservas que podían perderse por la humedad o congelamiento; en la inferior dejaron los alimentos embalados en cajas galvanizadas: arroz, porotos, fiambre, azúcar, entre otros.

La organización alimentaria fue fundamental: víveres no faltaban. Se llevaron 40 toneladas, casi la totalidad embalada en 10.000 latas. Com-

prendía todo lo conservable, variado y más pequeño posible: por ejem-

plato, a igual peso, 16 cajas de fiambre largos equivalen a 24 de macarrones (Gerlache, 1902: 176).

Gerlache organizó 28 menús, iguales para todos los integrantes, en los que la variedad era más de nombre que de gusto, ya que las conservas, según el autor, tenían mayormente todas el mismo gusto, y a veces no se distinguía qué carne se comía (*veau-boeuf*) (Gerlache, 1902: 176). Además, se llevó harina esterilizada para hacer pan fresco todos los días. La pesca fue escasa por el espesor del hielo, pero se consideraron pingüinos y focas como carne fresca. “Los fiambres de un pingüino imperial aportan lo suficiente para una comida para todo el equipaje”. “Ambas carnes, pingüino y foca, se parecen: negra, dura, grasosa y aceitosa, y no tienen gusto a pescado” (Gerlache, 1902: 179).

Los domingos se distribuían 15 centilitros de vino de *Bordeaux*; por la noche, y en ocasiones especiales se servía un grog; si no, los licores estaban proscritos. Los otros días, tisana de lúpulo y, como premio, un vaso de oporto (Gerlache, 1902: 180).

Todas las mañanas se hacía provisión de nieve para agua, lejos del barco por los desperdicios de toda clase que se tiraban por la borda: cenizas, restos de los animales aprovechados, entre otros. La grasa de foca en briquetas servía para calentar el destilador y no utilizar carbón, con lo que se obtenía agua buena todos los días (Gerlache, 1902: 183).

El 21 de julio, inicio de la primavera y Fiesta Nacional, el menú se acomodó a la ocasión y se repartieron 3 botellas de champagne al equipaje y un vino en la oficina que nunca tomaba. Al mediodía se sirvió sopa de puerros, pingüino real asado con salsa *venaison*, puré de papas, espárragos de Malines, jamón de Ardenas, postre. Por la noche: morcillas de Liège y compota de manzana (Gerlache, 1902: 220).

El 24 de diciembre se repartió doble ración de cigarrillos como regalo. Al día siguiente, al mediodía: sopa de puerros, carne rellena con papas, paté de ave, *plum-pudding* al rum, una botella de Chateau Seuilhan, café y champagne, y antes de cenar se tomó un vaso de vino en conjunto. El 1° enero de 1899, hubo almuerzo de gala con sopa de tomate, relleno de vol au-vent sin pasta, perdiz con papas, arándanos, pudding de la Véga, Porto, Château Ferrnand, Moët et Chandon (Gerlache, 1902: 250, 254).

A pesar de los cuidados, la oscuridad prolongada, el frío y la humedad tuvieron efectos deplorables sobre la circulación, a lo que se sumó el uso constante y exclusivo de conservas enlatadas, lo que causó una pereza intestinal perniciosa en todos y síntomas de anemia. El médico sostuvo que se trataba de escorbuto por insuficiencia en la nutrición, por lo que indicó el consumo de carne cruda de pingüinos y focas. “¡Foca, ah no, qué horror! Nunca en la vida”. A pesar de la repulsión inicial, comían hasta 3 veces por día esa carne aceitosa que necesita calcinarse para extraer los excesos de grasa y poco a poco todos se recuperaron (Gerlache, 1902: 258).

El cocinero es el alma de la comida. El que venía fue despedido en Montevideo por razones de conducta y el sueco contratado en Montevideo bajó en Punta Arenas por enfermedad. Allí se incorporó Michotte, un legionario argelino con mucha voluntad pero sin dotes para la cocina. Sus composiciones culinarias asociaban los alimentos más disparatados, violando inconscientemente y constantemente las reglas básicas de la cocina. Esencialmente económico, luego de dos días de menús diferentes, el tercero mezclaba los restos, cualesquiera que fuesen. Con la sopa aportaba las mejores variantes al menú oficial ya que solo tenía que calentarla y agregar sal. Su mayor triunfo era la sopa de tomate, a la cual nunca intentó agregarle ningún ingrediente extra. Además de cocinero, Michotte tenía ambiciones de pastelero. Así, un día presentó su torta: el contenido de un frasco de mermelada sobre una plancha de masa que desde entonces sirvió un día por cada semana. Como panadero no era mucho mejor y el éxito era solo del azar. Si lo había logrado dejaba un pequeño pan sobre la mesa temprano para Lecoigne, el segundo. “¡Pero hacíamos ojos ciegos a tanta dedicación, que además ningún otro hubiese podido reemplazar!” (Gerlache, 1902: 180).

2. Expedición de J. Charcot, Francia (1903-1905)

La expedición francesa liderada por Charcot, navegó en el *Français* (adquirido luego por la Argentina, tomó el nombre de Austral). Eran todos franceses de diferentes regiones. Su objetivo era completar los trabajos iniciados por Nordenskjöld. La estación de internada se estableció en el extremo de lo estudiado por Gerlache y a un grado al sur de Nordenskjöld, desde donde harían sus excursiones (1906: 70).

Charcot llevaba comida para casi tres años, y dada la importancia de este suministro se proveyó en grandes casas francesas, inglesas, alemanas, noruegas y americanas. La comida fue seleccionada con todo cuidado, para que fuera variada, de buena calidad y abundante (1906: 116). El conocimiento sobre las conservas y productos alimenticios que podían llevarse en viajes era entonces más generalizado y mejor, por lo que se insistió en de las cualidades y rendimiento de las conservas y comprimidos de todo tipo, sopas, leche, carnes, así como de verduras disecadas, algunas con excelentes resultados, como el repollo y las papas (1910:16-17).

De manera general, la comida estaba dividida en cuatro categorías: víveres cotidianos, víveres para raid, víveres destinados a depósitos de emergencia y, finalmente, víveres de lujo para ocasiones especiales (Charcot, 1910: 17).

En Ushuaia se cargó una tonelada de *galletas*, bizcochos duros del tamaño de dos puños que los estancieros llevaban a los campos por su muy buena conservación (Charcot, 1906: 6).

Una vez instalados en el punto de internada, se organizó el “almacén general”: un hueco cavado en el hielo donde se ordenaron las conservas de víveres por categorías (Charcot, 1906: 104). Las cosas que había que evitar que se congelaran, como aceite y vino, permanecieron a bordo. Una vez por semana se hacía la lista según el menú y se iba en trineo a la “*poste aux choix*” (almacén) (Charcot, 1906: 115). Además se construyó un iglú para reserva de carne de foca, pingüino y grasa, que en esas condiciones puede conservarse por miles de años (Charcot, 1906: 124).

Para Charcot, se podría vivir en Antártida de sus propios recursos con la única condición de contar con un cuchillo y fósforos: las focas y pingüinos dan carne, ropa, y calefacción. Los recursos del país proveyeron una abundante, sana y agradable alimentación. Desde el principio, la carne de pingüino fue decretada excelente, y se podía comparar con la carne de mula alpina (*mulet alpin*): fi roja, oscura y sin gusto a pescado (Charcot, 1906: 112,116).

El cormorán era muy apreciado pero la carne era un poco fuerte y cansaba rápido. Respecto de la foca, excepto dos hombres que tenían

rechazo, para el resto era muy agradable, no se parecía a nada conoci-

do, y al contrario de lo pensado, si estaba bien preparada, no era grasosa ni sabía a aceite. Respecto al *boudin de sang* y *foie de phoque*, ¡habían tomado el rango de comida de fi La grasa de foca se usaba para calentar la lavadora donde se derretían grandes cantidades de nieve (Charcot, 1906: 110).

Pescados, obtuvieron muchos. De talla pequeña, muy sabrosos, su carne se parece a la merluza, también se recolectaban lapas (*bernicles*) con que los marineros inventaban platos (Charcot, 1906: 117). El 1° de abril (viernes santo) hubo buena pesca (31 ejemplares): algunos fueron a la colección y otros al cocinero. “Al fi ocurrió acá igual que en Francia: dada la gran cantidad de pescado disponible y el exquisito olor a frito, comimos más de lo habitual” (Charcot, 1906: 113-4). En junio mataron cuatro focas, que consideraron sufi para comer hasta la primavera (Charcot, 1906: 160).

Los huevos de pingüino son como los de ganso, y eran en ese momento la base de su alimentación (noviembre). El blanco no se coagula completamente y toman un color verdoso y gelatinoso. No se puede hacer *oeuf a la coque*, sí omelette o al plato, pero crudos, semiduros o revueltos eran comibles. Esa incorporación en la alimentación mejoró su salud. El cocinero aprovechó para dar libre curso a sus talentos, y las comidas terminaban con postres: cremas, *crèmes renversées*, *crêpes*, entre otros (Charcot, 1906: 219-220).

En las condiciones de vida que llevaban, la alimentación era un factor fundamental para mantener el buen humor y trabajar mejor. En ambos comedores se comía lo mismo y preparado de igual manera. “Estoy convencido de que para mantener un buen estado de salud, nuestro régimen alimentario debe acercarse lo más posible a lo que nuestra raza está acostumbrada, por lo tanto cada hombre recibirá su ración habitual de excelente vino, un cuarto en cada comida y el doble los domingos. Además del famoso “boujaron de tafi (destilado de melaza) tenían té a discreción y toda la leche que deseara. El estado mayor no era muy afecto al vino ni a los licores (Charcot, 1906: 116)

El pan, tan importante para los franceses, se hacía fresco tres veces por semana, jueves y domingos, pan de leche para la mañana y a veces, alguna pastelería de su creación, además la “*mie molle pour permettre l’inappréciable raffi du sauçage*” (Charcot, 1906: 117- 118). Se

organizaba un menú en el que la variación dependía de las latas abiertas,

a los que se agregaba, de ser posible, carne fresca de foca o pingüino (Charcot, 1906: 119).

La preocupación e importancia que se le daba a la comida puede apreciarse en algunas anécdotas:

Bajo la claraboya crecieron un *groseillier*, una especie de espárrago y también cultivaron berro (Charcot, 1906: 198). Hubo un error en las latas que se enviaron como tallarines y eran vermicellis, por lo que se decidió reemplazarlos en el menú como “*nouilles fi*”, *fi* *fi* (Charcot, 1906: 127).

Durante toda la expedición hubo vino de mesa de las mejores cavas. El consumo de alcohol para Charcot no era peligroso tomado con moderación. Además, en ciertos casos el rum es un medicamento útil, pero sí era un *fl* el aperitivo tan en boga en Francia (Charcot, 1906: 129).

El agua transportada correctamente era muy buena, pero a veces las manos tenían olor a foca y por lo tanto, de tanto en tanto se daban el lujo de tomar un agua mineral (Charcot, 1906: 133)

En días especiales (concursos, *fi* patrias, cumpleaños, pentecostés o Navidad) se servía un *grog* y, a veces, *plum pudding fl*. Para el aniversario del buque, se sirvió el mismo champagne del bautismo (Charcot, 1906: 167). El 25 de mayo, al son del himno argentino, se comieron cosas provenientes de Buenos Aires, no especifi (Charcot, 1906: 152)

El cocinero subió en Buenos Aires y nadie lo conocía. Se hacía llamar capitán Hatteras, decía conocer muchos lugares y el camino más fácil para llegar al polo, e hizo su trabajo de cocina y panifi de maravilla (Charcot, 1906: 137)

En la expedición de 1908, Charcot estableció un conjunto de “comida par depósitos o para ser desembarcada en caso de urgencia” que incluía cajas de *biscuits*, carne de foca marinada, conservas, alcohol y petróleo. Además, volvió a señalar que se podía vivir con solo galletas, un cuchillo y fósforos, en la mayoría de las costas, donde puede obtenerse carne fresca y grasa como combustible (Charcot, 1910: 17)

Para raids o campamentos, Charcot consideraba que carne (*corned beef*) o pingüino y manteca partida a golpes de pico, junto con buen vaso de rum eran una excelente comida polar (Charcot, 1906: 158)

En los campamentos, se utilizó la cocina Nansen modificada (Charcot, 1906:189), un palo de madera como cuchara y, como vajilla, un plato de aluminio y una cuchara; el tenedor se reemplazó por el dedo. Luego de establecer la carpa, se preparaba una sopa a base de comprimidos, especias, y manteca cortada a golpes de hacha, todo rociado con agua de deshielo y café (Charcot, 1906: 245).

Habitualmente, en la olla quedaba el fondo pegado, que se congelaba y volvía a formar parte de la próxima sopa o comida: este residuo generalmente estaba conformado por carne, sal, azúcar o café, a los que se sumaban algunos pelos de reno de las bolsas de dormir o algún resto de tabaco y petróleo, pero ya estaban acostumbrados al gusto y en relación a la higiene, no era tan mala ya que estaban mejor que nunca (Charcot, 1906: 245).

En julio, Charcot y un integrante sufrieron anemia polar, edemas y fatiga, que interpretaron como resultado de una sobreactividad circulatoria, probablemente debida a los cambios de atmosfera en época invernal (Charcot, 1906: 181), y aplicaron como tratamiento pasar desnudos durante un par de horas por las estufas al rojo; reposo absoluto, leche, *Somatose* del pescado, un poco de *digitale* y cafeína. Adjudicó la mejoría a la leche líquida preparada según un procedimiento novedoso por un fabricante de Carentan, perfecta después de 12 meses, a pesar de los 50° del Ecuador y los -39° del polo (Charcot, 1906: 191).

En el diario de 1908, Charcot especificó que poseían una amplia provisión de antiescorbúticos: chucrut, tomates y jugo de limón que, sumados a legumbres, frutas secas, desecadas o en compota, eran suficientes para prevenirlo... pero insuficientes para el llamado escorbuto moderno o mal de las conservas. Tan importante como la selección de los víveres era la cuestión de la calidad de las latas y que aseguraran su conservación. A pesar de sus exigencias, no siempre fueron hechas con la escrupulosidad requerida por las marcas francesas y a futuro, cuando encontraran sus depósitos, se podría evaluar. Charcot consideró que sería de mucha ventaja embalar las provisiones en cajas de Venesta, un material sólido, estanco y liviano. Los fósforos, elemento indispensable,

fueron embalados en pequeñas cajas de zinc fáciles de abrir y transpor-

tar en los trineos y mochilas (Charcot, 1910: 14-18).

3. Expedición de R. Amundsen, noruega (1910)

El 7 de junio de 1910, la embarcación *Fram* partió desde Oslo y llegó a bahía Balleneros. Tras meses de preparación, el establecimiento de los depósitos y una salida en falso, partieron hacia el Polo en octubre de 1911.

Las provisiones fueron seleccionadas y empaquetadas con la mayor precisión: los comestibles se soldaron en latas de estaño y luego se embalaron en fuertes cajas de madera. El embalaje de las provisiones era fundamental ya que cualquier falla de fábrica o embalaje provocaría escorbuto. Se aprovisionó en fábrica de enlatados en Stavanger y en Moss, donde además se preparó el penmican necesario para perros y personas (Amundsen, 1912: 54).

El penmican, compuesto básicamente con una mezcla de carne seca y panceta, fue modificado con el agregado de vegetales y avena para mejorar su sabor y facilitar su digestión (Amundsen, 1912: 55). El penmican era la ración de emergencia de la armada noruega, aun no demasiado probada. Para los perros, se preparó un penmican a base de carne y otro a base de pescado, con agregados de panceta, una proporción de leche en polvo y productos intermedios, divididos en raciones de aproximadamente medio kilo. Para los cinco meses de viaje al polo, se llevó pescado seco y panceta en barra (Amundsen, 1912:56). Además, si era necesario, se carneaba un perro y se obtenía carne fresca tanto para humanos como para perros (Amundsen, 1912: 59).

Estaban bien provistos de vinos y licores gracias al mayor mercader de Christiania: “un vaso ocasional de vino es bienvenido y con un uso moderado, es medicinal” (Amundsen, 1912: 69). Fue descartado para la travesía en trineo por cuestiones de espacio y peso. “Es bueno un sorbo de licor cuando uno entra después de la guardia en cubierta”, aunque un abstemio pediría una taza caliente de café. Amundsen consideraba que la cantidad de café que se tomaba en tales circunstancias era mucho más dañino que un poco de *Lysholmer* (cerveza) y destacó la importancia que un vaso de vino o *Toddy* tenía en viajes como ese: “dos

hombres que tuvieron un pequeño enfrentamiento durante la semana

se reconcilian con el olor del rum, el pasado se olvida y comienzan una amigable cooperación”. Sacar el alcohol de estas pequeñas festividades enseguida produjo la diferencia. “Es triste pensar que debemos usar alcohol para estar de buen humor, y estoy de acuerdo, pero nuestra naturaleza es así, trataremos de hacerla lo mejor posible. Parece que los seres humanos deben tomar bebidas estimulantes y, de ser así, debemos seguir nuestras propias convicciones, yo prefiero un vaso de toddy”. Comer pastel de ciruela y tomar café caliente, producían acidez estomacal y otros problemas; en cambio, un toddy no hacía mal a nadie (Amundsen, 1912: 70).

El alcohol a bordo se repartía en una copita y 15 gotas (*one dram and fi drops*) en las cenas de miércoles y sábados, y un vaso de toddy los domingos a la tarde. En las fi había un permiso extra (Amundsen, 1912:70). En cuanto a los jugos de frutas, tenían para beber lo que deseaban cada día de una empresa de Drammen (Amundsen, 1912: 71).

En las Travesías en trineo, camino al sur, se llevó el calentador Primus- Stocolmo- que era lo máximo para cocinar: poco kerosene, buen calor, poca atención; los Nansen aprovechan mejor el calor pero ocupan más espacio y son más inestables (Amundsen, 1912: 85)

Durante el viaje en trineo las provisiones debían ser simples y nutritivas: “*un menú variado y rico es para gente que no tiene trabajo que hacer*”. Además del penmican, llevaban galletitas, leche en polvo y chocolate. Las galletitas –noruegas– fueron hechas especialmente con harina de avena, leche seca y azúcar. Muy nutritivas y agradables al paladar, se transformaron en una parte importante de la dieta diaria (Amundsen, 1912: 88). La leche en polvo (de Jaederen) era un producto nuevo, que merecía ser mejor conocida, ni el calor, el frío, la sequedad o la humedad podían dañarla. Tenían una gran cantidad en pequeñas bolsitas de lino. También llevaron leche seca de una fi de Wisconsin con agregado de malta y azúcar, excelente. El chocolate provenía de fi (*Daniel Peter*) internacionalmente renombradas (Amundsen, 1912: 89).

Durante la navegación hasta Madeira vivieron suntuosamente gracias a cerdos que llevaron, pero luego comenzaron con comida enlatada, buena y palatable. Había un servicio separado para ambas cabinas, pero la comida era la misma. Desayuno a las ocho, con *American hot cakes*, mermelada o dulce, queso, pan fresco, café o cacao. La cena: un

plato de carne y dulces. Sopa no se podía tomar siempre por la cantidad

de agua necesaria, así que solo les tocaba los domingos. La meta era consumir frutas, vegetales y jamón lo más posible como la mejor manera de evitar enfermedades (Amundsen, 1912: 157). En la cena siempre se bebía jugo de lima y grosellas, y agua. Los miércoles y sábados, un vaso de alcohol. Al volver del exterior de las guardias, un café: “Por soñoliento y gruñón que sea, un trago de café caliente rápidamente lo convierte en un mejor hombre”. Por lo tanto, fue instituido como una bebida permanente para la guardia nocturna (Amundsen, 1912: 158).

La Navidad les tocó en navegación, con tormentas, en el medio entre Australia y la Antártida. La única diferencia que se vislumbraba era el cocinero cocinando tortas navideñas (*kransekake* en torre) (Amundsen, 1912: 159). En año nuevo 1910-11 se festejó con un rico vaso de Toddy por la tarde y con una foca de Weddel recién cazada, con la que comieron los perros hasta el hartazgo. Ellos comieron bifes, que enseguida tuvieron entusiastas adherentes, y sopa de foca con vegetales, que fue más favorablemente recibida (Amundsen, 1912: 165).

Consciente de los peligros del escorbuto, Amundsen planificó complementar la dieta con raciones suplementarias de carne de foca, por lo que cazó y congeló grandes cantidades acumuladas en la estación de invierno. Se incorporó cada vez más a las comidas, ya que las preferían a las conservas. Además, el penmican incluía verduras y harina de avena: «una comida más estimulante, nutritiva y apetitosa que ésta sería imposible de encontrar». Para la travesía se establecieron depósitos a un grado de distancia, en los que se almacenó carne de foca. Las raciones de cada trineo comprendían 42 000 galletas, 1320 latas de penmican y casi 100 kilos de chocolate y, dos veces al día, se comía carne de foca. Además, el cocinero complementaba el consumo de vitamina C con moras embotelladas y arándanos, así como con pan integral hecho con levadura fresca, rico en vitamina B (Amundsen, 1912: 167).

4. Invernantes en las Orcadas

La base Orcadas nos permite obtener información de un asentamiento permanente durante 50 años, desde la Primera Comisión argentina en las islas en 1904, la década de 1920-1930 a través del libro

del periodista Soiza Reilly en 1933 y una publicación personal de un invernante en 1949.

Acuña (1904)

El joven Hugo Acuña, integrante de la Primera comisión argentina, era uno de los dos argentinos del grupo, compuesto por cinco personas. Encargado de la estafeta postal, describe que durante el viaje en barco solo se tomaba té, a toda hora, además del *porridge* a las 8 de la mañana. Luego de 10 días de navegación, el cacao era la única bebida que disfracaba el mal gusto del agua.

En Orcadas, las comidas se organizaron en 3 turnos: a las 8 am se servía una sopa de avena, huevos de pingüino pasados por agua, café en jarros de medio litro, pan con manteca, miel y dulce. En días festivos se suprimía la avena. A las 12.30, almuerzo: carne fría, queso, grandes jarros de té, pan, miel y dulce. A las 5,30h, la comida: guiso de carne de pingüino con papas, sopa de pingüino y postre. A las 20h, café o té con una narigada de leche conservada diluida y galletitas. Los domingos se suprimía la avena, y a veces se comía sopa enlatada. Otras veces, pescado frito cazado en trampa, si había. Los sábados, antes del café, a la noche se tomaba whisky. (Acuña, 1982: 46-47).

Los víveres se llevaron en cajones: galleta, arroz, lentejas y llevaban una botella de coñac comprada en Gath y Chávez, para festejar algo y cambiar del whisky.

En Orcadas, aprovecharon intensamente los recursos locales. De marzo a agosto hacían pesca con lampazo, con una pesca promedio de 20 peces al mes. En septiembre, desaparecían los peces con la llegada de las focas. Las aves solo se recogían para colecciones y de las focas se guardaba el esqueleto, no se utilizaba ni piel ni carne.

Para obtener agua se hacía una zanja en la nieve a 250 m de la casa y cuando había derretimiento se juntaba, transporta en una pipa de 200 litros sobre el trineo. Desde junio se acarreaban bloques de hielo que se sacaban en bloques que traía el mar y cada vez había que ir más lejos.

La caza de pingüinos produjo un rechazo inicial: “asesinato, pero

una muerte justificada ya que su carne es nuestro plato de cada tarde

y matamos para vivir” (Acuña, 1982: 100). En julio mataron los últimos del invierno hasta la llegada de la primavera y se acabaron los huevos, que los domingos eran reemplazados por porotos con tocino, que hervían durante 12 horas, a las 8 de la mañana. A comienzos de noviembre volvieron los pingüinos y se hicieron excursiones para recolectar. En una salida describe que trajeron 3 cajones con 1100 huevos (Acuña, 1982: 85).

En ocasiones especiales, como el 25 de mayo, hubo festejo especial. El menú: *hors d'oeuvre: potage - mock furtle soup rotis - ovis tridigitarium-penguin a la Smith - legumes - dry potatoes- desert cake south orkneys- Albion pudding- apple rings - hielo derretido - chianti - old scotch whisky- café- brandy- cigarros* (Acuña, 1982: 75). El 26 de mayo, cumpleaños de Acuña, se comió carne fresca de carnero malvinense, ya que habían traído 45 animales congelados (Acuña, 1982: 75). En el cumpleaños de Valette, después de la comida apareció el manjar reservado para grandes días: pan dulce o cosa por el estilo conservado en latas, acompañado de copita de coñac y cigarros (Acuña, 1982: 133).

El 24 de diciembre, tomaron la última taza de café, por lo que quedó sólo té, leche, azúcar y –lo principal– carbón para un mes más (Acuña, 1982: 213). En Navidad, comieron un *pudding*, un pastel y bollos que aumentaron sua comida de la tarde, de sopa y negro guiso de pingüino (Acuña, 1982: 213)

En las excursiones, como a punta Mossman, llevaban galleta *Nousen* y chocolate, y a la rockeria, pan, queso y comían huevos crudos (Acuña, 1982: 215).

J.M. Moneta (1923-25-27-1929)

Empleado del Servicio Meteorológico Nacional, en su diario remarca que hasta esa década “el aprovisionamiento de ropa y mucho de comida se realizaba en casas europeas especializadas, pero desde 1926 se hace en diversas tiendas de Buenos Aires”. En 1923 fue como ayudante, y en 1925 como segundo. En ambas expediciones, la mayoría de los integrantes, jefe y cocinero eran extranjeros, alemanes o nórdicos. En 1927, fue como jefe y todo el grupo era argentino. Las provisiones de boca eran fundamentales y todo artículo alimenticio susceptible de

presentarse en forma de conserva ocupaba un buen volumen. Harina,

azúcar, fi café, se envasaron en latas herméticamente cerradas. La despensa de Orcadas era completísima, no faltaban ni los menores detalles, como esencias para la confección de postres, polvos especiales que en determinado momento sustituyeron hasta los huevos de gallina. Verduras conservadas al natural y secas, frutas, una respetable cantidad de botellas de jugo de limas para prevenir posibles efectos del escorbuto, carne conservada, 400 kg de papa fresca, que se conservaron hasta las postrimerías del año, cebollas, frutas secas, quesos, cacao, chocolate, café, té, harina de diversas clases, fi arroz y, aunque parezca extraordinario, también llegó a Orcadas el clásico y sencillo puchero criollo, pero encerrado en una modesta lata de conservas (Moneta, 1958: 35-36). A pesar de los comentarios de sus compañeros, no le pareció un problema el pan fresco, con la cantidad de harina que se llevaba (Moneta 1958: 36).

También le sorprendió la escasa cantidad de bebidas fuertes: solo un cajón de whisky o coñac, que bien distribuido alcanzaba para una copita por hombre por semana, aunque no había impedimento para una provisión personal de champaña para festejar los cumpleaños u otra fecha. Además, había 30 toneladas de carbón de piedra para estufas y cocinas, y kerosene para el alumbrado (Moneta, 1958: 36).

En el *Rosita*, barco ballenero que los transportó desde Grytviken a Orcadas, el almuerzo consistió en “un líquido humeante que nunca había visto: compota de frutas con canela y clavos de olor...”, verdadera sopa de los marineros nórdicos, y común en los hogares sajones. Segundo plato: *Labskaus*, un puré de carne conservada con papas y cebolla, también clásica comida de marineros (Moneta, 1958: 48).

Las papas y cebollas se guardaban bajo las camas en la habitación para que no se dañaran. Las botellas de jugo de lima y líquidos como el vinagre se guardaron en la casa para evitar su congelamiento. El chocolate se repartía entre todos. Ese alimento era muy útil cuando se efectuaban excursiones por el poco volumen y gran cantidad de calorías que producía. Las bebidas alcohólicas se repartieron para administración de cada uno, y un fondo común para circunstancias (Moneta, 1958: 74).

Llegados a Orcadas, la primera comida servida por Otto —el cocinero— sobre un mantel blanco, fue una jarra de agua helada y a guisa de vino, un botellón de “*Saft*”, refresco de grosellas preparado en Orcadas

con frutas secas, y otra de jugo de limas, obligatoria para todos. Hubo

plato único: bifes de pingüino adornados con papas fritas, (papas que acababan de traer) y dos extraños huevos fritos en manteca. El primer bocado no logró encontrar el gusto: “pescado, marisco... me parece más similar a una liebre adobada, carne negra, muy fina no dura, sin sabor real definitivamente pero lo encontró comestible y muy agradable. No todos los pingüinos son iguales, el mejor es el Papúa, pero “esta mañana no pasaron por aquí. Qué bien, carne fresca y en casa todos los días... pero sólo en verano...” (Moneta, 1958: 64).

“Los huevos fritos son similares a los de tero, yema oscura con más clara transparente como gelatina... el aspecto no es nada grato, pero son agradables. Saboreo la comida pensando que es muy apetecible y que si la misma puede ser repugnante para servirse en medio de la civilización, allí, fuera de todo recurso natural, es la más preferida porque proviene de productos frescos, con un gran porcentaje de vitaminas, tan necesarias para el hombre sometido a trabajos duros. El postre es una hermosa torta también hecha con huevos de pingüino. Por lo que este primer menú orcadense no pudo ser más característico para recibir a los nuevos expedicionarios” (Moneta, 1958: 65).

Los pingüinos *Antarcticus* tienen carne con olor muy pronunciado; la carne de los *Adelia* tampoco es muy buena aunque es más comestible; de éstos se hace el acopio anual de huevos; los *Papúas* son los de mejor carne. “Era penoso perseguir a aquellos pobres indefensos. Por un momento me sentí repugnado por tan inocente matanza pero luego recapacite que ello era para contribuir a nuestra manutención común” (Moneta, 1958: 79).

Las pechugas daban cada una más de un kilogramo de carne y las patas, del tamaño de un pavo bien engordado, daba alimento suficiente para dos comidas. La carne se lavaba, se colocaba en amplios fuentones enlozados con vinagre, y se usaba sal, pimienta, salsa inglesa y especias para adobarse dos o tres días (Moneta, 1958: 80).

De marzo a fin de mayo se abastecieron de pingüinos, pero luego desaparecieron. Los últimos cazados, casi 100, fueron colgados en la despensa y durarían congelados hasta septiembre u octubre (Moneta, 1958: 86). A fin de mayo se produjo un cambio en la alimentación: hasta entonces todas las comidas fueron a base de carne de pingüino condimentada con especias fuertes y salsas concentradas que termi-

...naron por fatigar el estómago. Por lo tanto “cualquier variación en los

hábitos alimentarios es inmejorablemente recibida y por esa causa, en todas las expediciones, el cocinero es un punto primordial del éxito, ya que sobre él gravita toda la responsabilidad de conservar en buen estado el personal” (Moneta, 1958: 98). Al helarse el mar, se sumó un nuevo elemento a la cocina orcadense: pescado fresco de inmejorable calidad (Moneta, 1958: 98). A fi de julio, para renovar el menú, fueron hasta el islote de los cormoranes y cazaron unos cuantos: cada uno pesaba más de 3kg y, ya en septiembre, comenzó el regreso de algunos animales (Moneta, 1958: 123).

En noviembre se debía realizar la recolección anual de huevos. Los expedicionarios anteriores recogieron 4000 huevos, de los cuales usaron 1000 y el resto quedó en la despensa (Moneta, 1958: 161).

Consultando sobre las focas, hasta entonces (noviembre) no habían visto ni comido. Aunque la carne de pingüino es muy rica, “noto la falta de un jugoso bife con ensalada de lechuga fresca, que puedo olvidar luego de las milanesas de pingüino”. Todos coincidieron en que añoraban las hojas verdes (Moneta, 1958: 162).

A fi de noviembre, cazaron una foca, cuyo lomo pesaba como 10 kg (Moneta, 1958: 190). Revisando los libros de expedicionarios, todos habían comido foca, y hecho escaso uso de los pingüinos por considerarlos malolientes. La noche siguiente, esperando el consabido guiso de carne y arroz, Otto trajo una bandeja con enormes milanesas doradas, coronadas por huevos fritos de pingüino y papas fritas: “Plato de la región: Milanesas de foca con huevos de pingüino. Parecía una vulgar milanesa de carne vacuna condimentada, ni siquiera dura, ¡muy buena! una carne limpia, tierna y del mismo olor” (Moneta, 1958: 191-2).

Respecto del agua, sostiene que había fresca y de la mejor calidad todo el año (Moneta 1958: 75).

“Los ritmos establecidos comenzaban a las 8.30 de la mañana, nos sentábamos a la mesa a tomar el desayuno: tazas de café con leche condensada diluida, pan fresco y blanco, pan negro, dulces de varias clases, queso, salsas picantes, botellón de agua y la acostumbrada de jugo de limas. La fuente con milanesas humeantes de pechuga de pingüino y los huevos fritos no se hacía esperar. Las rebanadas de pan untadas de una

considerable capa de manteca, también de tarro era una respetable

comida para prevenir nuestras mentes dejándola apta para realizar los trabajos científicos de la mañana” (Moneta, 1958: 77-78).

Poco después del mediodía, venía el almuerzo: filete de carne conservada adornada con rodajas de cebolla fresca. Luego un guisado de carne de pingüino con papas y arroz, acompañados de rebanadas de pan con manteca y queso. Luego café y, por último, una pipa de tabaco rubio. (Moneta, 1958: 80). De noche, a las 20, alguna variación respecto al mediodía: sopa de tarro o carne fresca; luego una entrada como para dejar satisfecho al más exigente y luego postre: un budín, una torta, dulce, queso, frutas en almíbar o secas, algo dulce y, por último, café negro (Moneta, 1958: 81).

El vastísimo repertorio del cocinero desechaba en lo posible los preparandos con productos en conserva y servía comidas frescas y buenas. A la tarde nunca dejaba de brindar algunas masas, un pastel revestido de dulce de leche o un exquisito pan dulce. Nos sentábamos a la mesa cuatro veces por día (Moneta, 1958: 81).

En Orcadas las fiestas patrias, los feriados de solemnidad y los cumpleaños traducían su clásico festejo en una comida mejorada. Sentarse a una mesa bien provista es el único placer que se podía hallar a mano. “Una comida extraordinaria con su botella de vino común es un acontecimiento digno de recordar” (Moneta, 1958: 100).

El 25 de mayo hubo un menú especial para almuerzo y cena. A los postres, torta adornada con banderitas de todo el mundo rodeando a la Argentina y no faltó el vino (Moneta, 1958:102).

El 9 de julio, además de festejar el cumpleaños de Moneta, hubo salvas a la 0 hora, himno y unas copas con brindis (Moneta, 1958: 131) Al mediodía, la marcha de San Lorenzo y una mesa adornada y servida por Otto: en reemplazo del pavo hubo cormorán dorado al horno. A los postres, champaña (Moneta, 1958: 137). Para Navidad, verdadera fiesta de fin de año de los sajones, se sirvió *plum pudding* con salsa de coñac bien fuerte y, para la sobremesa, un ponche a base de rum y whisky. El 24 a la tarde, a la hora del té, tuvieron una agradable sorpresa: una enorme torta primorosamente adornada y con letras de chocolate: “*Orcadas, Froehliche Weihnachten, 1923*”. A la noche ocurrió lo más extraordinario: aunque en la casa solo había lámparas de quero-

se, aparecieron candelabros de madera, tallados allí; de sobremesa

se entonaron canciones alemanas alusivas mientras tomaban ponche (Moneta, 1958: 201).

El cocinero era el hombre capaz de aprovechar debidamente los víveres guardados en la despensa (Moneta, 1958: 331). En 1927, eran todos argentinos y el cocinero Conrado Becker –de origen alemán pero nacionalizado– tenía amplia experiencia en el arte de preparar comida a base de conservas porque había trabajado en numerosos buques mercantes por el mundo (Moneta 1958: 137- 239) En 1929, Rómulo Devoto, argentino de Buenos Aires, tenía la experiencia de ser padre de 12 hijos: ¡Allá podré hacer puchero! “Fue el padre adoptivo de todos, si alguno se enfermaba, acudía al botiquín, aceite de ricino y sopa especial. Su debilidad era el mate, por la tarde se sentaba a descansar y vaciaba despacio las voluminosas pavas de agua caliente mientras conversaba” (Moneta, 1958: 332). A veces servía atracón de tallarines con tuco, y otras hacía faina (Moneta, 1958: 339). En una expedición anterior (no especifica) se llevaron cuatro corderos para engordar en verano, pero desaparecieron (Moneta, 1958: 329).

Décadas de 1930 y 1940

En 1933, el periodista Soiza Reilly describe que al llegar a Orcadas, la Sra. Nélide de Soiza Reilly bajó con una lata de aceite y cocinó milanesas para los que habían invernado, ya que hacía dos meses que se les habían acabado el aceite y el café, y sólo comían carne de pingüino freída en grasa de foca (Soiza Reilly, 1933).

A fines de la década siguiente, en 1949, un joven de Areco publicó sus memorias (Llamazares sf, ca. 2000) e hizo nuevamente referencia al uso de recursos locales. De hecho llamó a uno de sus capítulos *Cazando alimentos* (Llamazares sf: 49).

Las provisiones en forma de conserva ocupaban un gran volumen. La despensa de Orcadas era muy completa: esencias para postres, polvos especiales, bolsas de papas que duraban hasta octubre, verduras conservadas al natural, frutas secas, botellas de jugos especiales, carnes conservadas, cebollas, quesos, arroz, galletitas varias, cacao, chocolate, café, harina, azúcar, fiambres, sidra, champan, coñac, whisky, entre otros.

Entre marzo y abril practicaban pesca con línea, rompiendo la capa de

hielo, porque luego el espesor lo impedía. Sacaban peces de aproximadamente 20 cm, riquísimos, iban a juntar huevos de pingüino cada dos o tres días, ya que había que ir antes del 10 de octubre para juntar y dejar sufi para la comisión siguiente. En una oportunidad, recogieron cerca de 500 huevos. Aun cuando solo debían sacarle uno, a veces para hacer más rápido le sacaban los dos. Cazaban pingüinos y focas para comer el pechito y los muslos, algún lomo de foca y también cormoranes. Se habían construido una heladera con chapas de zinc y madera en el glaciar para conservarla (Llamazares, sf: 26, 30, 49,50).

El menú semanal comprendía un desayuno con café con leche, galletitas, dulce, manteca o huevos de pingüino; almuerzo entre las 12.00 y 12.30 hs: sopa de harina de maíz o avena, estofado de carnes de pingüino, pan postres y jugos; merienda de 16.00 a 17.00 hs: té o mate cocido, galletitas, manteca, dulce y cena de 20.00 a 20.30 hs: sopa, guiso de carne envasada o estofado, lentejas con huevos de pingüino. Los almuerzos y las cenas eran muy variados, pero las papas y a carne envasada se terminaron para octubre por el poco control, al igual que otras muchas cosas, por lo que el cocinero tuvo que amasar mucho y preparar con los muslitos de pingüino y lomos de foca. Siempre teníamos café caliente y mate cocido listo. Los domingos se suprimía la sopa, por tallarines o canelones, pescado y por la noche whisky, un café y de postre, generalmente un fl (Llamazares, sf: 78). A fi de noviembre, al descongelarse la nieve y buscar bolsas de carbón, encontraron una bolsa de carne vacuna congelada (Llamazares sf: 81). El cocinero los tenía acostumbrados a comer riquísimas milanesas de lomo de foca, con huevos de pingüino, que también preparaba a la plancha tipo churrasco. Al no haber carne vacuna, la reemplazaban con lomo de foca, pechito y lomo de pingüino que eran un poco fuertes; los huevos eran batidos y servidos con café bien caliente. También se preparaban ambas carnes en guisos y estofados (Llamazares, sf: 116).

Se festejaban todos los cumpleaños y días patrios. El 24 diciembre, el cocinero preparó canelones a la crema, pan dulce, algunas botellas de champan, El 25 comieron tallarines con estofado de carne de pingüino (Llamazares sf: 61). El día del cumpleaños, el autor eligió entre tallarines o canelones con salsa blanca y de postre budín de pan. Por la tarde, torta decorada acompañada por champan y whisky. El día del cumpleaños del cocinero prepararon ñoquis con estofado de pechito y muslo de

Cocinas, tradiciones y platos antárticos
Vegetarianas
pingüino, regado con champan (Llamazares, sf: 79).

El cocinero no sabía cocinar, aprendió con ayuda del libro de doña Petrona y la ayuda de dos integrantes. Derrochó mucha mercadería y, para fin de año, la despensa estaba casi vacía. “Tuvo que amasar mucho y matar pingüinos y algunas focas... teníamos lentejas, porotos, harina de maíz y quedaban algunas latas de tomate, amasaba tallarines y canelones... Pero todos lo apreciamos” (Llamazares, sf: 59).

5. El Tratado Antártico de 1958

“Lo que comemos hoy en las bases, o campamentos no se alteró o cambió a partir de los protocolos fin del tratado antártico. Los avances en el mercado permitieron disponer de mayor variedad de alimentos para todo el año, como pescado o verduras congeladas que permiten tener acceso a esos alimentos durante mayor tiempo” (Casella, 2020. Gestión Ambiental DNA, com. pers.).

Con la implementación del Protocolo no cambió la alimentación, si no la gestión de los residuos. Se establecieron normas que condicionan o regulan la forma de tratar la basura generada por la alimentación (incineración en hornos específicos y de emisión controlada para los restos de comida, papeles, cartones; trituración de restos de comida por medio de trituradoras que dejen los restos a mínimas porciones; compactación de envases plásticos o metálicos). Se busca, además, alentar la compra a granel que reduzca los volúmenes de residuos por el envase del alimento o que la presentación del alimento que sea la más adecuada para cumplir con esto. Por ejemplo, las gaseosas: se trata de llevar el jarabe y no miles de botellas, por lo que no se deja de consumir la gaseosa, sino que se modifica la forma de su presentación para generar la menor cantidad de residuos. La carne siempre se llevó sin hueso, porque se conserva mejor y por más tiempo.

Sin embargo, los distintos anexos del Protocolo y su cuerpo principal fueron llevando a la elaboración de regulaciones más específicas para cumplir con el cuidado del ambiente, como no introducir especies no nativas por hidroponía o la prohibición absoluta de la caza de animales, pero éstos ya no formaban parte de la alimentación base de las personas en los últimos tiempos antes del Protocolo.

Respecto del tratamiento de los residuos alimenticios, “de acuerdo

a lo que establece el Anexo 4, en sus pocas líneas donde se señala lo permitido, indica que se pueden arrojar al mar restos de comida triturados o molidos (con una máquina como te mencionaba anteriormente específico y que deje los restos en pequeños tamaños) a más de 12 millas náuticas de la costa (de no contar abordo con dicho aparato, se deben clasificar y almacenar los mencionados residuos). En lo que refiere puntualmente a restos de pollo deben estar siempre cocidos, no puede ser arrojado pollo crudo, ya que pudieran interferir con el ecosistema” (Casela, com.pers.2020).

6. Comentarios finales

A partir de 1960-1970, la Historia se ocupó del consumo y los alimentos desde una visión económica, considerando la disponibilidad, el poder adquisitivo y el acceso al mercado. Pero en esas décadas, la mirada también comenzó a dirigirse hacia los sujetos humanos y las cosas cotidianas, a rescatar actividades, instituciones y sentidos comunes; los significados y las formas de percepción que la gente tenía y usaba (Remedi, 2017). Con este nuevo paradigma, surge la inquietud por las culturas alimentarias, tratando de entender las clasificaciones del entorno que determinan qué es comestible, y observando que el acto alimentario comporta no sólo una dimensión material, sino también una abstracta, imaginaria, simbólica y social: comer es incorporar una sustancia nutritiva y, a la vez, una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, connotaciones y significados (Fischler, 1995).

La posibilidad de incorporar un nuevo ingrediente está en relación con la capacidad para encontrar su lugar en la trama significativa de las comidas a partir de una asimilación culinaria y por lo tanto cultural, o de la reinterpretación de elaboraciones tradicionales a través de su descontextualización (Álvarez, 2002).

¿Qué referencias socioculturales, representaciones, sistemas de normas, subyacen a la elección, preparación y consumo de los alimentos según las descripciones de estos diarios?

Podemos ir marcando diferentes niveles. Por un lado, es interesante marcar que todos señalan la igualdad en los ingredientes y la prepara-

ción para todos los integrantes. A pesar de ser grupos donde predo-

mina la variedad de nacionalidades, de jerarquías sociales y que están en un contexto naval, la comida rompe barreras sociales, no demarca ni pertenencia ni jerarquía. Sin embargo, el valor simbólico que se le asocia no es homogéneo. Para Charcot, la alimentación es un factor fundamental para mantener el buen humor y trabajar mejor, para lo cual debe acercarse lo más posible a lo que se está acostumbrado y pensado en detalle, para que la comida sea un placer (¡el pan para mojar en la salsa!); por el contrario, Amundsen sostiene que un menú variado y rico es para gente que no tiene trabajo que hacer. La comida es fundamentalmente funcional. Aun cuando para todos la comida cumple una función social y de reunión, para Amundsen es más importante su función práctica. Para Moneta es clara su valoración situacional: aquí es excelente, pero en la civilización sería repugnante.

La prioridad en la selección de los productos es la conservación y la calidad, lo que llevó a provisionarse en las mejores casas de todo el mundo. En este sentido, se rompen barreras nacionales; Amundsen es el más conservador.

Ciertos ingredientes o técnicas de preparación permitieron recrear lejanamente su pertenencia: pan, cerveza, vino, pucheros, milanesas, mate. Se hace más notorio el día especial, como las fiestas patrias. Para citar solo una referencia a Argentina: el 25 de mayo, Charcot sirve productos argentinos que no se especifica y Sobral señala que se sirven duraznos de Tigre y choclos enlatados, aunque incomibles, que nadie repitió (Sobral, 2003 [1901-3]:151).

Esa función rememorativa y el valor simbólico llevan a que los alimentos se asocien a diferentes situaciones especiales: en fiestas religiosas tienen preparaciones tradicionales; Navidad se festeja con *plum pudding*, *kransekake*, champagne; los logros laborales, con tabaco y grog o una bebida espirituosa. En Orcadas se observa el uso más frecuente de whisky o coñac. Otros ingredientes se comen cotidianamente (pastas, papas, cereales) y algunos son más apropiados para llevar en raids o campamentos (chocolate, queso, pan o galletas, leche en polvo).

Las representaciones que tenemos de nuestra comida y las cualidades que les asignamos, los relaciona indirectamente con el bienestar y la salud: procurando al organismo su fuerza; mejorando el ánimo; el café supera la fatiga, el alcohol disuelve conflictos, usado con discreción,

es medicinal; el chocolate alimenta y reconforta. Las diferentes repre-

sentaciones son claras en el caso del alcohol. Amundsen considera que tomar mucho café es mucho más dañino que un poco de cerveza, que un vaso de vino o toddy es fundamental en reuniones sociales en viajes como ese, pero comer pastel de ciruela y tomar café caliente con frecuencia producen acidez estomacal y otros problemas. Ciertas bebidas son de festejo, como el champan o el oporto.

La incorporación de los recursos locales encontró un lugar en la trama de significados a partir de una asimilación (con mula alpina; huevos de tero o ganso, liebre adobada), o por descontextualización a partir de una reinterpretación de elaboraciones tradicionales (milanesas, pingüino real con salsa *venaison*).

Todos aprovecharon los recursos disponibles, a veces incorporándolos a partir de asimilarlos a gustos conocidos y con naturalidad; otras, con repugnancia inicial pero aceptándolos por necesidades sanitarias y finalmente aprovechando las experiencias previas y la practicidad. La valoración de estos recursos cubrió un amplio espectro, desde ser saludables hasta la categoría de *fi*. Las preparaciones reflejan las tradiciones de origen, como milanesas con fritas, estofados, churrascos o acompañados con salsas. En Orcadas fue una práctica continua que permitió el acceso a proteínas y carne fresca para complementar lo transportado desde el continente.

Un tema íntimamente relacionado con la comida es el cocinero. Es un personaje esencial para el buen funcionamiento del grupo, no siempre con un conocimiento profesional, pero cuyas cualidades se relacionan con la posibilidad de combinar los ingredientes traídos y los recursos locales en preparaciones cuya presentación se asemeje a lo aceptado y conocido. Como actividad cotidiana, el aprovisionamiento, la preparación y el servicio de los alimentos son actividades principalmente femeninas vinculadas en buena parte al trabajo doméstico. Sin embargo, en estos contextos también se traspasa esa barrera de género.

Finalmente, podemos concluir que la comida es un producto histórico y social. Comer es una experiencia comunitaria que construye identidad. Como sostiene Fernández Armesto (2019), la alimentación nutre identidades y define grupos.

Cuando seleccionamos ingredientes, métodos de cocción, uten-

silios, condimentos, sobre la base de un conocimiento común que

identifi al comensal y al cocinero con un pasado, una tradición, o un territorio, se está construyendo una identidad alimentaria, un patrimonio intangible que estandariza sabores, preparaciones y platos como producto característico y reconocible para un grupo particular (Aguirre, 2016). Sobre esta base considero que desde estas primeras expediciones y hasta que lentamente se fue mejorando el aprovisionamiento transportado de origen, existió una tradición culinaria antártica que aprovechó vastos recursos locales: huevos, carnes de pingüino y foca, y en menor medida, cormoranes y peces. Las técnicas de cocción se adaptaron a lo disponible y a los gustos: fritos, asados, guisos. Las ocasiones de uso fueron tanto cotidianas como de fi en algunos casos asimilando sabores a lo conocido, en otros incorporando el nuevo recurso al hábito cotidiano. Las referencias de las décadas de 1930 y 1940 para Orcadas sugieren que estas prácticas continuaron hasta mediados del siglo y probablemente recién cesaron con la fi del Protocolo. Con posteridad se consolidaron otras tradiciones y rituales asociados a la comida que son comunes a muchas bases: las picadas para festejos, grandes preparaciones en cumpleaños o fi de fi de año; pizzas con permisión de alcohol (cerveza o vino) de los sábados que marcan el corte del ritmo semanal, pero que exceden los objetivos de este trabajo.

Bibliografía

- Acuña, H. (1982) [1904]. *Diario del estafeta*. Centro de documentación Patagónica. UNS,
- Aguirre, P. (2016). *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial. Buenos Aires.
- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (In) tangible. En *Primeras Jornadas del patrimonio gastronómico. Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires*. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
- Amundsen, R. (1912). *The south pole. An account of the Norwegian Antarctic Expedition in the Fram 1910-1912*. John Murray, Londres.
- Ávila, R.; Álvarez, M. y Medina, F.X. (2015). *Antropología de la alimentación*. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, México.
- Barthes, R. (2006). “Por una psico sociología de la alimentación”. *Revista de metodología de las Ciencias Sociales* 11: págs.105-221.
- Charcot, J.B. (1906). *Le « Français » au Pôle Sud: journal de l'expédition antarctique française, 1903-1905*. Préface par l'amiral Fournier, suivi d'un exposé de quelques-uns des travaux scientifiques par les membres de l'état-major, MM. Matha, Rey, Pléneau, Turquet, Gourdon, Charcot. Flammarion edit. París. www.gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France.
- Charcot, J.B. (1910). *Le Pourquoi-pas? dans l'Antarctique*. Journal de la deuxième expédition au Pôle sud 1908-1910. Flammarion edit. Francia.
- Fernández Armesto, F. (2019). *Historia de la comida*. Tusquets editores, Bs.As.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama,.

- Flandrin, J. L. y Montanari, M. (1996). *Historia de la alimentación*. Ediciones Trea, Gijón.
- Gerlache, Adrien de. (1902). *Quince mois dans l'Antartique. Voyage de la «Belgica» 1898-1899*. 2° ed. Hachette, Paris
- Llamazares, A. Sf. (ca. 2000). *De Areco a Orcadas*. Edición del autor.
- Moneta, J.M. (1958). *Cuatro años en las Orcadas (1923-25-27-29)* Bs.As, Peuser.
- Montanari, M. (1981) "Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievali", *Archeologia Medievale*, VIII (36): págs. 20-42. Florencia.
- Protocolo al Tratado Antártico Sobre Protección del Medio Ambiente. Madrid (1993). Ley 24.216.
- Pérez Samper, M. de los Á. (2009). "La historia de la historia de la alimentación". *Chronica Nova*, 35: págs.105-162.
- Remedi, F.J., (2017). Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX. *Historia Crítica* 65: págs. 71-92. doi: [dx.doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04](https://doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04)
- Sigüenza, J.(2013). "El enigma de Walter Benjamin". *Acta Poetica* 34 (2): págs. 77-100.
- Sobral, J.M. (2003). *Dos años entre los hielos. 1901-1903*. Eudeba