

La alimentación de los soldados durante la I Guerra Mundial

POR VICTORIA BRAVO
10 ENERO, 2020



Con la resaca de las Navidades aún haciendo mella, llegaron los **Globos de Oro** y con ellos la gran sorpresa, la cinta **1917** del director **Sam Mendes**, se hacía con el galardón a la mejor película y al mejor director, y volvía a colocar los horrores de la **I Guerra Mundial sobre la mesa**.

Rodada en un plano secuencia de dos horas, esta obra hace al espectador participe, casi en primera persona, de la travesía que deben recorrer los soldados Schofield y Blake para llevar a cabo su misión, entregar un mensaje clave a un regimiento aliado a punto de caer en una trampa mortal. Así, uno se sumerge en el horror de la guerra, en su oscuridad y desesperación, porque como el propio Sam Mendes ha afirmado **“quiero que la gente entienda lo duro que fue para estos hombres”**.

Esta guerra de trincheras ocupó cuatro años y tres meses de un combate que dio comienzo el **28 de julio de 1914**, y ocasionó la muerte de más de nueve millones de combatientes y siete millones de civiles, lo que suponía entonces el 1% de la población mundial. Un conflicto que ya vaticinó en 1878 el primer ministro de Prusia, **Otto von Bismark**: "Europa hoy es un barril de pólvora y sus hombres son como líderes fumando en un arsenal. Una simple chispa desatará una explosión que nos consumirá a todos".

Comer tras las trincheras

Pero, como se muestra en 1977, detrás de cada trinchera había vida efervescente, que iba y venía, y personas que debían alimentarse. En los años que duró el combate **la alimentación de los soldados** fue variando para hacerse, en los últimos tiempos, más dura y el sustento más escaso por una falta de previsión, ya que se esperaba que la guerra durase mucho menos tiempo. Sin embargo, hubo una técnica de **conservación** que fue constante, la de las conservas, sobre todo de **carne**. Suponían una forma fiable de asegurar el **buen estado de los alimentos**, además eran baratas, fáciles de almacenar y de distribuir.

Un año después del comienzo de la guerra, y visto que el horizonte era negro, el ejército diseñó tres tipos de raciones con las que alimentar a sus tropas: **Ración de Reserva, Ración de Trinchera y Ración de Emergencia**. La primera, de unas **3.000 calorías**, la transportaba el soldado para su consumo diario en situaciones en las que no era posible alimentarse en los campamentos, y consistía en 453 gr de **carne enlatada o corned beef**, dos latas de 226 gr de **pan**, 68 gr de **azúcar**, 31 gr de **café tostado y molido**, y 0,16 gr de **sal**.

Quando en plena zona de combate resultaba difícil alimentar a las tropas, se acudía a la Ración de Trinchera, conformada por **carne enlatada** y **pau duro**, **café soluble** y **cigarrillos**. Y, en tercer lugar, estaba la de Emergencia, conocida en Alemania por la **Porción de Hierro**, por la que podían acceder a una mezcla de **carne en polvo disecada**, **mezclada con harina de trigo** y **prensada en forma de galleta**, y a tres barras de chocolate diseñadas para que encajasen en el bolsillo del uniforme.

Caprichos para soportar la guerra

Los **días dorados** eran aquellos en los que el frente estaba en calma y, por tanto, los soldados podían permitirse la recepción de **productos frescos** provenientes de las cocinas más cercanas (aunque en algunos casos debían recorrer un largo camino). Así, los **británicos** disfrutaban de pan, jamón, queso, verduras y té, mientras que los **alemanes** podían resarcirse con patatas, verduras, galletas, chocolate y café.

En el caso del **alcohol**, algo fundamental para soportar la dureza de una guerra, también había diferencia entre países, de tal forma que el vino lo tomaban los franceses, el ron los británicos y para los alemanes el licor llegaba en forma de espirituosa salvación.

En **1916**, a causa de una falta de suministro, se tuvieron que hacer importantes **recortes en las raciones** y en el caso del pan se tuvo que empezar a hornear con **harina de nabos**, ya que los suministros de trigo provenientes de Estados Unidos se habían visto reducidos por los ataques de los submarinos alemanes en aguas del Atlántico.

La dieta de la escasez

Para hacerse una idea clara de lo que significaba esa escasez alimenticia que acabó con la vida de muchos, en 1917 la dieta básica de las tropas en las trincheras se había visto reducida a una sopa de guisantes y harina de nabo con trozos de carne de caballo, o al famoso **Maconochie**, un guiso de nabos y zanahorias fabricado por Maconochie Brothers.

Había soldados que tenían la misión de buscar comida para las tropas allí donde estuviera la cocina rodante, tuvieron que incluir en su dieta hierbajos que encontraban en los campos cercanos, e incluso el gobierno austriaco llegó a publicar el folleto “¿Qué puede recolectarse todavía?”.

En **marzo de 1917** comenzaron a llegar los armisticios y **acuerdos de paz**, un alto a las armas que desembocó en el Tratado de Versalles firmado en Alemania el 28 de junio de 1919. Sin duda, una parte de nuestra historia digna de muchas películas y Globos de Oro que nos recuerda aquello que escribió Hemingway en su Adiós a las armas, **“en el fondo, somos iguales, somos hermanos de guerra”**.

ARTÍCULOS RELACIONADOS



**TAPAS Nº 37: LAS MANÍAS DE
WOODY**

3 octubre, 2018



Películas que te abrirán el apetito

27 enero, 2019



Nuestros helados favoritos de la gran pantalla (2nd Round)

22 julio, 2015

ETIQUETADO:	1917	alimentación	guerra	I Guerra Mundial	película	Sam mendes	soldados
-------------	------	--------------	--------	------------------	----------	------------	----------