

LA MESA DEL SOLDADO

LO QUE COME LA TROPA



EN LA FUENTE DEL PATIO

¿Qué comen los soldados?

Pregunta es esta á la que ninguno de los diez y siete millones y pico de españoles dejaría de contestar: rancho.

Yo también creía que rancho y rancho siempre igual y, sobre ser igual, malo; pues corrían voces de que la sustancia pasaba al estómago de los rancheros antes de entrar en la marmita de la cocina.

Pero una mañana cogí la máquina fotográfica y acompañado del amable y bravo comandante señor Durillo, nos dirigimos al cuartel del Conde-Duque, donde reside uno de los regimientos de infantería de más gloriosos timbres: el de San Fernando.

El desayuno

Puestos al habla con el comandante mayor y con el abanderado señor Luján, y de paso por las diferentes dependencias, fui sabiendo que en este tiempo se toca diana á eso de las seis, y en cuanto salen los soldados del aseo van al comedor y se les da café, por lo general, y algunas veces sopas de ajo ó media copa de aguardiente, aunque ésta es más bien para cuando van de marcha.

En las dos papeletas de compra que copié, y de las cuales hablaré más adelante, se hace constar que aquel día había en el cuartel 236 plazas, y que se emplearon para hacer el desayuno kilo y cuarto de café y siete kilos de azúcar, que valían en total 7 pesetas y 75 céntimos.

La cocina

Antes del toque de diana ya tienen que estar de pie el sargento, el cabo y los cuatro soldados rancheros encargados de la cocina. Esta es una pieza cuadrada en la cual hay dos máquinas para hacer la comida, que son realmente maravillosas. Están divididas en cinco secciones: dos son las marmitas en las que se hace el rancho; otros dos recipientes más pequeños sirven para hacer el café y el quinto para el agua caliente. En cada máquina se guisa para 500 plazas; 250 en cada marmita de rancho y de café. Todas las marmitas, una vez cargadas con los víveres necesarios para el número de plazas que hay, y en presencia del capitán encargado de la cocina, se meten en la máquina, se les pone por encima una varilla de hierro á la cual se echa un candado; guarda la llave el oficial de semana, se enciende la lumbre y ¡á cocer!; ya no se abren las marmitas hasta las nueve y pico en que se toca á rancho. Este sale de aquéllas completamente virgen de manos glotonas, gracias al candadito.

El arte de los rancheros está en mantener el calor de la lumbre á una temperatura igual y no muy elevada. Con un poco de práctica no hay miedo de que el rancho se pegue, ni se ahume, ni haga espuma, aun cuando no se le menea ni una vez.

El reparto

Al dar las nueve se nota movimiento en el cuartel; pocos momentos después se presenta un cabo de cada compañía con dos hombres que al efecto se nombran diariamente, cargados con sendas calderas de cobre, y forman ante la puerta de la cocina. Viene el oficial, abre los candados y, destapadas ya las marmitas, van entrando las parejas de soldados nombrados *de rancho* con su correspondiente caldero á recoger la comida. Según van saliendo se quedan en la puerta y salen los rancheros con las marmitas ya casi vacías á rebañarlas.

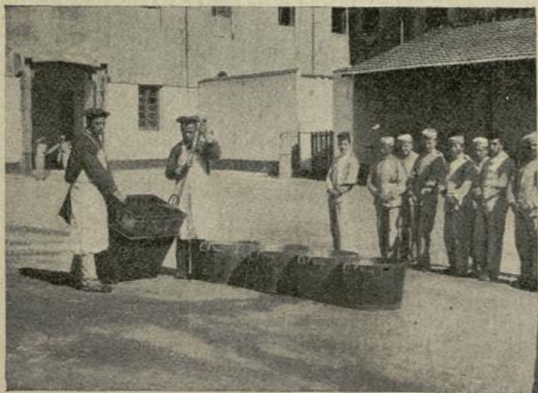
Antes se tocaba á *rancho*; después formaban los soldados, y en el mismo patio se hacía el reparto de la comida, que luego iba cada cual á comerse donde le parecía bien; pero como el progreso llega á todas partes, ahora ya tienen comedor, un comedor inmenso que en sus tiempos fué dormitorio.

Hay en él largas mesas, sobre las cuales brillan limpios jarros de metal y hondos platos de hojalata con dos asas, de cuya limpieza y fregado, así como de la del comedor, están encargados tres soldados rebajados de todo servicio.

Rebañadas las marmitas, se llevan los calderos al comedor y allí se hace un segundo reparto en cacerolas de porcelana y hierro, una por cada ocho soldados.

¡A comer!

Dispuestas de este modo las cosas, los tambores redoblan, y por las puertas del comedor penetra una multitud alegre y llena de apetito que acude á su puesto y forma, de pie, junto al banco, guardando perfecto silencio.



REBAÑANDO LAS MARMITAS

Luego el corneta toca un punto y todos se sientan, los cabos reparten el contenido de la cacerola de su sección en los platos y ¡á comer!

Al cabo de veinticinco ó treinta minutos suena otro punto de atención y todo el mundo se levanta y vuelve á formar. Si algo queda en el plato hay que dejarlo. Otro punto de atención y empieza el desfile. Unos van al patio á beber agua ó á lavarse las manos, otros á los dormitorios, otros á jugarse una brisca en la cantina, y por la tarde con el rancho de las seis se repite la misma escena.

El pan

A ambos ranchos precede el reparto del pan. Antes se daba por la mañana para todo el día, pero había individuo que lo despachaba enterito con el café, y si no tenía dinero se veía obligado á comer el rancho solo, á no ser que algún compañero se compadeciese ó le sobrara y se lo diese.

En total vienen á recibir diariamente los soldados unos 750 gramos de pan que se hace en el cuartel de los Docks por la noche y se reparte muy temprano á todos los cuarteles. Aunque algo mo-

reno, el tal pan está muy metido en harina y es muy sabroso.

La compra

Una de las obligaciones del sargento de cocina es la de ir con el carrero y el carro todos los días, después del primer rancho, á casa del contratista que hace los suministros, con una papeleta llamada de compra, firmada por el capitán encargado, con el pedido de víveres para el día siguiente.

Dichas papeletas están muy detalladas: tienen el número de plazas que han de comer y luego un cuadro llamado de *distribución*.



UN RINCÓN DE LA CANTINA

En la que yo vi se pedía para 236 plazas, además del café y el azúcar, 39 kilos de garbanzos, 2 de tocino, 5 de carne, 12 de fideos, 18 chorizos, medio kilo de pimentón y 3 de sal para el rancho de la mañana. Por la tarde no se dió aquel día rancho, sino un guisado compuesto de 115 kilos de patatas, 10 de tomates, 20 de carne, 3 de aceite, $\frac{1}{2}$ de pimentón, 3 de sal y $\frac{1}{2}$ ciento de pimientos. La nota de todo lo comprado aquel día importaba 99 pesetas y 12 céntimos justos.

Decía antes que en el rancho cabe variedad y es cierto. En la misma nota de compra aparecen impresos los nombres del arroz, el bacalao y las judías. Las combinaciones de unos y otros corren á cargo del capitán que hace el pedido á su antojo, pero teniendo cuidado de que repartiendo el importe de la nota entre las plazas toquen á 42 céntimos por barba.

Los rebajados perciben esta cantidad todos los días más lo del pan, que viene á ser unos 16 céntimos, y sobre esto los 15 céntimos que se reparten diariamente y en metálico á todo el mundo y que se llaman *sobras*. El cobro de rebajos se efectúa por quincenas.

La cantina

El paraíso del cuartel es la cantina. Allí se encuentra de todo á precios módicos, incluso una barra para matar el tiempo. La cantinera paga al regimiento un real mensual por cada hombre que duerme en el cuartel, y tiene obligación de cobrar los precios de la tarifa aprobada por el coronel.

Las tarifas son dos, una para oficiales y otra para soldados. Ambas aparecen escritas con letra muy historiada, metidas en cuadros y colgadas en una de las paredes.

Los precios de los artículos de más consumo son: una tajada de bacalao, 10 céntimos; una de sangre, 5; 25 la ración de guisado, de arroz con carne ó una chuleta; cocido 25 céntimos; uno doble con chorizo, 50; un huevo frito, 15; crudo, 10. De café hay dos clases, de 5 céntimos taza y de 25 (la diferencia entre uno y otro, siendo tan notable en el precio, debe de ser tremenda en la calidad).

También se cuida la cantinera de la salud de sus parroquianos haciéndoles una taza de manzanilla ó de flores cordiales por 10 céntimos y una de te por 15.



EL REPARTO EN EL COMEDOR



COMIENDO

El vino se expende á 20 céntimos el cuartillo y á 5 la copa, y el aguardiente á 5 y 3 céntimos.

Hay también ginebra y otros licores, pero casi no se venden más que á los oficiales; los soldados lo que más consumen es cocido, chorizo, vino y aguardiente.

Los rebajados pueden tomar por 65 céntimos un plato de carne guisada con patatas ó un cocido con sopa.

La tarifa de oficiales se diferencia un poco en los precios, que son más altos y en que en ella figuran ciertos licores y gollerías que no toman los soldados.

Los extraordinarios

Aparte de la comida ordinaria suele caer alguno que otro cuartillejo de vino y algún chorizo, pero esto lo da el regimiento en días muy señalados solamente, ó cuando va de marcha.

Esto es, en resumen, la mesa del soldado. ¿Qué será de los cuarteles el día en que desaparezca el clásico rancho?

Soldado y rancho; no se comprende el uno sin el otro...

MIGUEL MEDINA.

El oro se puede reducir á hojas tan delgadas que doscientas cincuenta mil, midan solamente 2 centímetros y medio de espesor. Para esto hay que colocarlas entre planchas de cobre pulimentado, dentro de una solución electrolítica de oro. Cuando las hojas de oro se han formado, se disuelven las láminas de cobre por medio de substancias químicas.

Los acordeones fueron inventados el año 1829. En la actualidad una casa alemana fabrica más de 17,000 cada año.

Un inventor propone el poner suelas de piedra á las botas y zapatos. Para conseguir esto, mezcla cola insoluble en el agua con cierta cantidad de cuarzo molido y cubre con la mezcla la suela de la bota. Estas suelas de cuarzo se dice que son muy prácticas é indestructibles.

En Francia se han elevado durante los últimos veinticinco años, nada menos que trescientos monumentos en honor de franceses distinguidos.