
12/02/2015 - 08:15 pm

“Tengo pesadillas si no hay arroz”

Reproducir Detener

Todos los días antes del almuerzo y la cena me encuentro en el pasillo con el Infante de Marina Profesional Daniel Enrique Flórez. Siempre va rumbo a la cocina con los brazos cargados de víveres. Hoy tiene varios trozos de carne congelada, un saco de arroz y algunas cebollas que le ha pedido la jefe de cocina, Marinero Primero Yulieth Hernández. Como almacenista del ARC 20 de Julio (un cargo que en la Armada recibe el nombre de “tanque”), Flórez está encargado de mantener en orden los víveres de la nevera y el congelador.

“Hoy tuve que quitarles muchas hojas a las lechugas, que se estaban poniendo malas”, dice señalando los desechos en una caja de cartón.

Para el 25 de enero, en el cuarto frío del buque quedaban entre otros, apio, tomate, cebolla, manzanas, zapallos y naranjas. Se habían acabado el cilantro y los plátanos. Quedaban menos de 800 huevos. Los últimos lulos se acabaron hoy, la semana pasada se acabaron la guayaba traída desde Colombia, y el tomate de árbol. Ahora pasamos a las pulpas congeladas. Flórez me muestra los tomates verdes comprados en Colombia antes de zarpar: increíble, pero aún hay algunos en buen estado. En contraste, los rojos comprados en el último puerto están en el límite.

“Lo que más nos preocupaba al comandante y a mí era el abastecimiento ahorita en la Antártida porque es un mes sin tener un puerto dónde recargar frutas y verduras, como hacemos normalmente cada diez a doce días”, dice el Teniente de Fragata José Franco, jefe del Departamento de Logística. “Que incluso todavía nos preocupa porque ya se me están madurando mucho las cosas, y aún faltan dos semanas para regresar a Sur América. Esperamos que no llegue el momento de dar

arroz y atún”, añade riendo.

Si un gerente de alimentos y bebidas de un hotel en tierra firme tiene encima una gran logística, la que tiene el Teniente Franco, que es su equivalente abordo, está llena de retos únicos. Su responsabilidad es garantizar que la plata que le dan llegue cuando toca y que alcance para comprar lo necesario para alimentar durante tres meses a 93 personas (57 de las cuales son la tripulación base del buque, y el resto son los pilotos navales del helicóptero, los investigadores, la gente de comunicaciones y un par de personas de la marina de Chile).

Durante este crucero en particular cada tripulante paga alrededor de \$10,000 diarios por sus tres comidas, que en su sueldo aparece como una prima de alimentación. Los investigadores y demás personal embarcado pagan \$20,000.

Franco tiene que hacer el cálculo, antes de salir a navegar, de cuántas libras de arroz, carne, frijoles, etc., se van a ir por persona. “Yo me siento con el mayordomo, que es el Marinero Primero John Freddy Rodríguez, y hacemos la lista de mercado, y luego, en los puertos, él se encarga de hacer la compra. Por ejemplo, ahora estamos sacando la lista de lo que vamos a comprar en Ushuaia, cuando salgamos de la Antártida. Hay que reforzar las carnes porque los cuartos fríos a bordo dan hasta un mes de conservación. Lo bueno es que nos vinimos ya estrictos de víveres secos desde Cartagena”.

La Armada usa los servicios logísticos de la agencia marítima en cada país para conseguir algunos víveres y para apoyo con cosas tales como recolección de basuras, colección de agua potable y servicio de remolcador.

Franco y su mano derecha, la Teniente de Corbeta Leonee Padilla, jefe de la División de Servicios, que se encarga de supervisar el día a día de las operaciones logísticas y gastronómicas, tienen varios otros retos. Por ejemplo, darles gusto en las comidas a personas de diversas culturas. Por algo dijo Napoleón que un ejército camina sobre sus estómagos. Y por algo la cocina es el corazón de un buque.

“En esta tripulación hay costeños (que son la mayoría, un 60 por ciento); pero también hay santandereanos, bogotanos, vallunos, pastusos, boyacenses, cucuteños, etc.”, dice Franco. “Y eso sin contar a los investigadores y demás huéspedes de este crucero antártico. Entonces lo difícil es la cuestión del menú, que diseña Yulieth Hernández semanalmente, y todos los viernes lo pasamos al segundo comandante, donde por ejemplo podemos tener yuca con salchichón encebollado para un desayuno. Eso para los costeños es delicioso, pero de pronto a uno del interior le gusta su sandwichito con chocolate. Entonces uno le lleva cereal con fruta al costeño y él dice que ¿esa vaina por qué? Darle gusto a 93 personas es difícil”.

Cocina y champeta

Lo que más gusta tienden a ser las comidas rápidas como la pizza, los emparedados y las hamburguesas, que se preparan los fines de semana, durante la cena. Las sopas también gustan mucho, los panqueques que a veces hay para el desayuno, y el arroz, que no puede faltar.

“Tengo pesadillas si no hay arroz” dice el almacenista Flores.

“Si no les das arroz al almuerzo y la cena, se quejan, pero al final lo que cuenta es el bienestar de la gente”, dice la Teniente Padilla, una cartagenera apasionada por la carrera militar, y que la lleva en

la sangre por su padre Jaime, un suboficial jefe técnico de la Armada. Es una de cuatro mujeres tenientes a bordo, y la Antártida, nada menos, es su primera navegación. Su trabajo, además de las guardias en el puente de gobierno, consiste en estar pendiente de solucionar a tiempo cualquier problema que surja en la de cocina y los comedores. Desde licuadoras rotas hasta el azúcar del tinto en la cámara de oficiales. Al final de cada día, le pasa al teniente Franco un parte de cuál ha sido el gasto en víveres y en dinero.

Más abajo, en la cocina hay permanentemente un cocinero jefe, un asistente, y dos rancheros, que son los que lavan. Tanto el Marinero Primero Oswaldo Leonardo Munar, como la jefe de cocina Yulieth Hernández, una simpática cartagenera que alegra su entorno cantando y escuchando champetas y vallenatos a voz en cuello en un altoparlante, se turnan la guardia, comenzando a las 5 de la mañana y terminando a las 9 de la noche. Esto lo hacen dos días seguidos, y al tercero, descansan un día.

Hoy están preparando albóndigas, papitas a la francesa y ...arroz. El postre es una especie de brownie hecho a base de Choco-Ramos; dos horas después, en la cámara de oficiales, compruebo que el dulce es todo un éxito. Ahora, por el frío, están tratando de dar un postre en los almuerzos (el frío roba más calorías al cuerpo), y siempre hay alguna bebida caliente en la cocina, como agüepanela o chocolate.

Aquí arriba, donde comen también los investigadores y otros invitados, los dos chilenos que nos acompañan (un geólogo y un asesor operacional antártico) están sometidos a un curso intensivo de gastronomía colombiana, toman mucho tinto y se sorprenden con la predominante cocina costeña.

Servir las comidas aquí en la cámara es el trabajo del Infante de Marina Profesional Oscar López, cuya discreción compite con su paciencia a la hora de poner la mesa y pasar las bandejas a un creciente número de civiles a bordo. Lo que normalmente es un turno de oficiales, ahora se ha convertido en tres, mientras López lava los vasos y cubiertos para el siguiente turno.

Por su parte, las obligaciones del Teniente Franco se extienden más allá de la cocina. “Por ejemplo, cuando la gente sale en los botes se les dan chocolatinas y termos de cosas calientes y 10 raciones de campaña como las que usan los infantes, por si hay emergencias”.

También tiene que supervisar el contenido de la Cantina, el almacén donde la gente puede ir a comprar mecate a las 10 de la mañana y las 4 de la tarde. Y los almacenes de aseo donde se guarda desde el papel higiénico hasta los traperos y los líquidos de limpieza y el brillametal para mantener las placas de bronce del buque.

Le pregunto si tiene que hacer mercado en Cartagena donde vive con su esposa Paula desde hace apenas cuatro meses que lleva de casado, y sonrío. “Los dos hacemos mercado pero es chistoso porque uno ya sabe que la libra de arroz es más cara aquí o allá, o eso es mucho arroz para nosotros dos. Nos vinimos a Cartagena a estar juntos y para ella ha sido dura la separación tan repentina, habiendo pasado Navidad y año nuevo prácticamente sola”.

Últimamente, Franco y su equipo de logística enfrentan un nuevo reto: la visita de la delegación colombiana a la Antártida y al buque, planeada para el 8 de febrero. “Esa visita nos coge al límite de más de un mes sin tener provisiones frescas. Ya tenemos un menú y las cosas guardadas para eso, esperando que no se maduren”.

Viendo los anaqueles de la despensa y los cuartos fríos, en realidad uno ve que han hecho

malabares con todo.

“Esta expedición ha sido algo extraordinario. El apoyo moral que tiene uno desde afuera es inmenso. Todo fue como tan rápido, esta decisión de que vamos a la Antártida, y ahora que vemos lo que conlleva, el planeamiento logístico fue fuerte”, comenta Franco.

No es sino sentarse a hablar con cualquiera de los demás oficiales abordo, y uno se da cuenta de que el ARC 20 de Julio es apenas la punta del témpano. Debajo de esta expedición están todas esas personas que han hecho posible la misión, y de las cuales uno nunca oye hablar. Uno espera que un crucero exitoso e histórico sea una forma de agradecimiento.

<https://www.dimar.mil.co/>

<http://programaantarticocolombiano.wordpress.com/>

Autor del blog

Ángela Posada-Swafford* *Corresponsal de DIMAR y la Armada en la I Expedición Antártica Colombiana