

A pesar de todo, generalmente marcaba el termómetro dentro de la cabaña algunos grados bajo cero, á lo que pronto nos acostumbramos; de modo que podíamos sentarnos á trabajar ó conversar en mangas de camisa, sin llevar guantes y con la cabeza descubierta. Aunque parezca extraño, el tiempo bonancible era la verdadera causa de que la temperatura dentro de la vivienda se conservase siempre baja.

Cuando amainaba el temporal y se iniciaba el deshielo formábase una inmensa gotera en el techo, y la nieve derretida inundaba lentamente nuestra cabaña, formando un verdadero charco de lodo pegajoso.

CAPITULO XIV

Comida y combustible

ANteriormente he relatado nuestros trabajos de construcción hasta el tiempo en que la choza, oculta por una formidable masa de nieve, nos ofreció un refugio dentro del cual pudimos aguantar tranquilamente las sucesivas tempestades. La relación debe ahora retroceder al comienzo de la invernada para explicar cómo nos procuramos combustible y alimento.

Hasta últimos de febrero, con la esperanza del pronto regreso del «Antártico», nos habíamos alimentado principalmente con las provisiones del depósito de que disponíamos á nuestro desembarco. Pero el primero de marzo tuvimos que variar por completo nuestros medios de subsistencia. Nuestras vituallas, que podemos llamar mundanales, fueron reemplazadas entonces casi exclusivamente por los productos de la naturaleza que nos rodeaba.

Como ya he indicado en otro pasaje de esta narración, resultó por un error, del cual yo solo fuí culpable, que la

cantidad llevada á tierra de nuestro artículo más necesario—el pan—era bastante deficiente. Del aprovisionamiento total (en realidad solamente 225 kilos) nos quedaba, al empezar la invernada, unos 170. Esta reducida cantidad la economizábamos del modo siguiente: cada veinte días sacábamos de los barriles doce kilos de pan, que nos repartíamos entre los tres por partes iguales. Duse guardaba su ración en un saco que había contenido legumbres secas; Grunden la suya en una bolsa, en la cual, durante el viaje en trineo, llevaba su ropa interior de repuesto, y yo, en unas alforjas que me habían prestado muy buenos servicios.

Durante las tres semanas que transcurrían hasta la próxima repartición de pan, tenía que arreglarse cada cual con sus cuatro kilos (es decir, doscientos gramos por día).

Respecto á nuestra reserva de carne en conserva, mantequilla, cacao, café, azúcar, petróleo y otros artículos indispensables, reservamos al empezar la invernada la cantidad que creímos necesaria para realizar nuestro viaje en trineo á Snow-Hill, durante la próxima primavera.

El resto de nuestras provisiones del depósito, bastante reducido, se repartiría durante el invierno para hacer algo variada nuestra manutención, que tenía por base carne de foca y de pájaros bobos.

El adjunto cuadro indica la distribución de nuestras comidas durante el invierno hasta el primero de junio, cuando, amenazados por la falta de combustible, decidimos guisar tan sólo dos veces al día. Desde este día cambiamos otra vez nuestras horas de guisar; de modo que la comida y la cena se condimentaban de una sola

Distribución de la comida durante la invernada en la bahía de la Esperanza.

	LÚNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<i>Almuerzo.</i> . . .	Asado (de pájaro bobo ó de foca). Café.	Asado. Café.	Asado. Café.	Asado. Café.	Asado. Café.	Asado. Café.	Asado. Café con crema (azúcar). (Durante los primeros días de invernada café y cacao con azúcar y crema).
<i>Comida.</i> . . .	Sopa de pá- jaro bobo ó de foca. Guisantes torrados.	Sopa de arenques. Asado.	Sopa. Asado.	Sopa. Asado.	Arenques en conserva. Sopa. Asado.	Sopa. Asado.	Arenques en con- serva. Asado y sopa. Café extra.
<i>Cena.</i>	Asado. Té.	Asado. Té.	Asado. Té.	Gachas. Asado. Té.	Asado. Té.	Asado. Té. Leche con- densada.	Asado. Té.

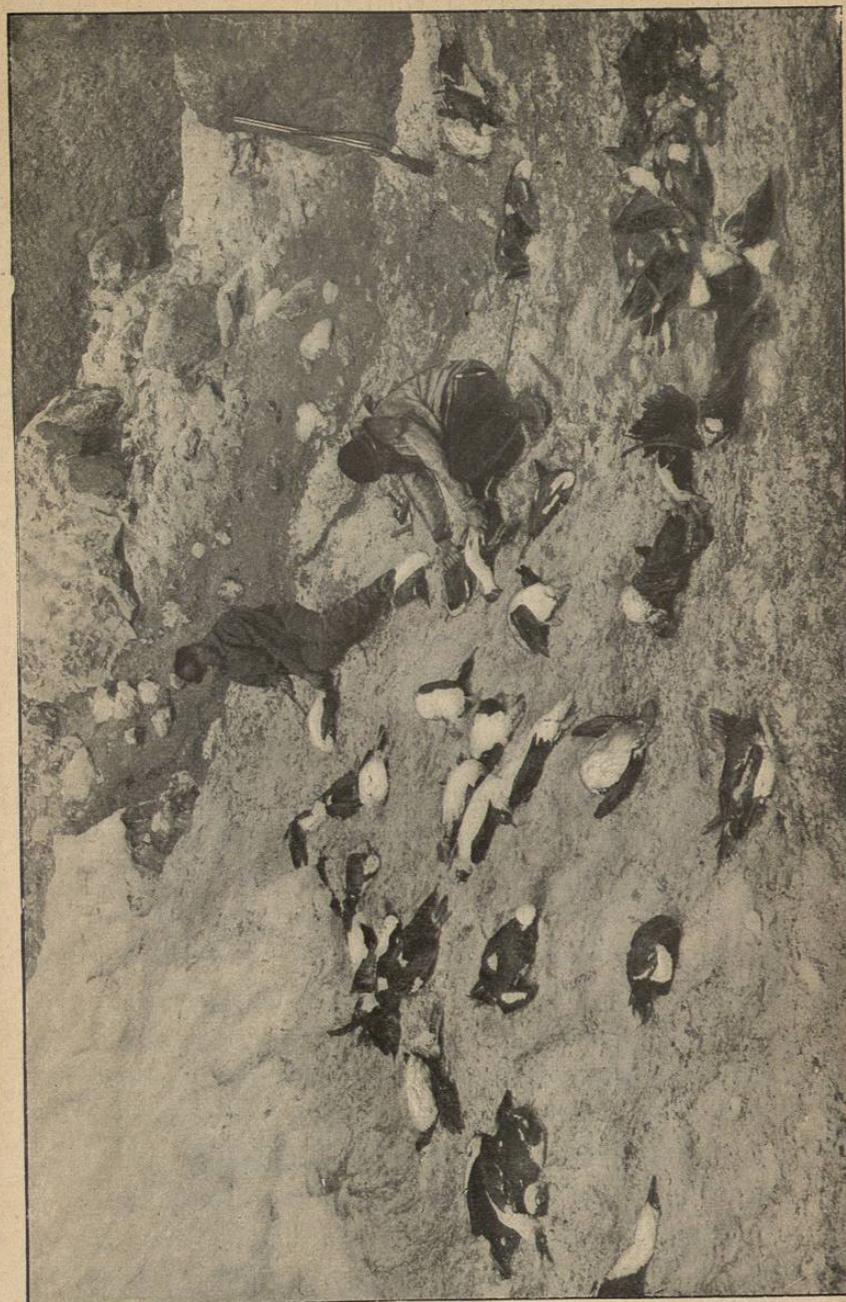
vez, y se componía unas veces de sopa de pájaro bobo, beefteack de foca y té, y otras de gachas, carne asada y té. Tocante á la disposición de la comida, debo añadir que todas las semanas teníamos arenques en conserva durante tres días por lo menos, lo cual daba alguna variedad a nuestra alimentación.

El café que tomamos durante el invierno era de clase tan inofensiva, que ni aun el adversario más acérrimo de dicha bebida se hubiera atrevido á privarnos de ella. Para cada litro y medio de agua echábamos cada mañana la enorme cantidad de una cucharada de café molido. El producto que obteníamos después de hervir un buen rato esa mezcla, tenía un color claro é indefinido y era como una pálida imitación al aromático y sabroso café.

No hay qué decir que ciertos artículos de lujo, como el azúcar y la leche condensada, no se consumían diariamente. Para el café del domingo nos correspondía á cada uno una cucharadita de leche perfectamente medida. Los días festivos por la noche y en alguna que otra ocasión extraordinaria durante la semana, hacíamos hervir los posos del café extra, pero sin fuerza alguna, que quedaban de un día para otro.

El té que hacíamos después de la cena era tan flojo como el café, pero le dábamos alguna fuerza añadiendo uno ó dos tubitos de ácido de limón.

Las gachas, que se servían dos veces por semana, constituían un manjar exquisito en medio de nuestro apetito crónico por los alimentos harinosos. Los choclos de maíz, aunque no se hallaban en las mejores condiciones de conservación por haberse enmohecido, tuvimos que hervirlos en una mezcla de nieve y agua de mar, pero así y todo, ni las gachas hechas en casa con leche



Isla de Cookburn.—Andersson y Bodman haciendo provisiones para Snow Hill.

y mantequilla nos habían gustado tanto como las que preparábamos tan defectuosamente en la choza de piedra. Como se sabe, los choclos resultan muy duros de cocer, y para ahorrarnos la molestia de repetir esta larga operación, hacíamos hervir de una vez una gran cazuela que nos servía para varias veces, añadiendo un poco de aceite de foca, y á veces pedacitos de grasa fritos como torreznos. Condimentado así este plato, resultaba un manjar singularmente apetitoso.

En otras ocasiones, durante nuestra invernada, nos regalábamos con un plato especial de repostería, que Grunden había aprendido á hacer durante sus viajes de pesca en el Mar Glacial del Norte, y que se llama *dänga*. Este postre de sartén se confeccionaba con mendrugos de pan remojados en una mezcla de agua dulce y salada, que después de fritos en aceite de foca resultaban exquisitos. Era muy difícil preparar el *dänga* con todas las reglas del arte, pues han de quedar los mendrugos bien sazonados y fritos sin quemarse. También en este plato añadíamos, por no variar, pedacitos de grasa muy tostados.

Los domingos eran nuestros días más señalados porque las tres comidas, y sobre todo la del mediodía, nos proporcionaban alguna variación estimulando nuestra inventiva. Pero de todos los días festivos, celebrábamos con preferencia el primer domingo de cada mes, tomando «una copita» en cada comida. Además de las dos botellas de aguardiente que reservábamos para un caso de necesidad apremiante al hacer la excursión en trineo durante la primavera, nos quedaba botella y media que, como se ve, ahorrábamos todo lo posible. Esta cantidad estaba mezclada debidamente (con alcohol de 96° y un poco de

agua) para beber un poco los primeros domingos de cada mes y algunas veces otros días festivos. Duse tenía una pequeña cantimplora con un vasito de metal que en ocasiones solemnes pasaba de uno á otro. Cuando tomábamos nuestra copita mensual nos felicitábamos mutuamente por haber logrado acercarnos más hacia el fin deseado.

A propósito de estas economías forzosas, Grunden se mostraba decididamente conforme con los que, en Noruega, votaron en favor de la bebida.

Hicimosle notar una vez que, después de esperar tanto tiempo, bebía su copa con demasiada prisa, y desde entonces la tomaba á pequeños sorbos, diciendo que guardaría el sabor hasta la próxima.

No faltó tampoco el brindis los días de nuestros cumpleaños. Los tres éramos casi de la misma edad, y nuestros cumpleaños cayeron precisamente durante el tiempo que estuvimos en la choza de piedra. Primero cumplí yo 29 años el 3 de julio, después Duse 30 el 2 de agosto y por último, poco antes de nuestra marcha, se celebraron los 29 de Grunden el 25 de septiembre. Duse llevaba consigo una bandera pequeñita, la cual, en casos tan solemnes, colocábase en el palo de la tienda sobre la cabeza del compañero festejado.

Estos brindis de felicitación se pronunciaban en toda regla después de la comida, que se distinguía de la ordinaria no sólo por su variedad sino por la disposición de cada plato, según nuestros modestos posibles.

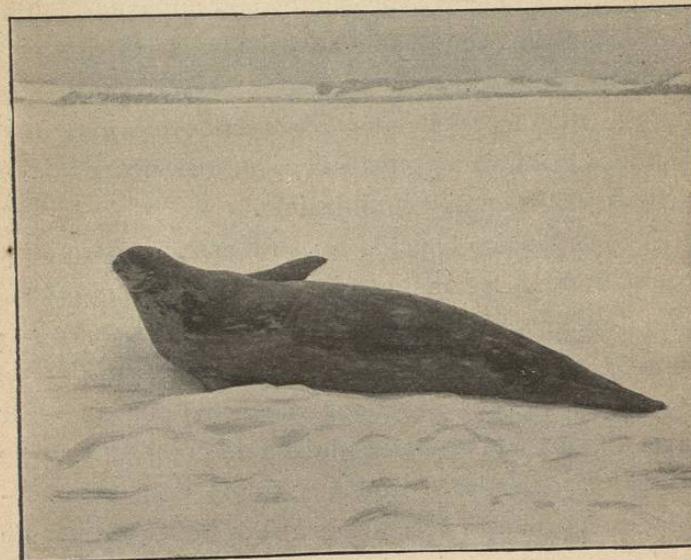
El día de la fiesta nacional de Noruega (17 de mayo), queríamos Duse y yo ofrecer á Grunden una pequeña sorpresa. Era yo en ese día cocinero de turno y me había quedado en casa mientras ellos habían ido por la mañana

á varezar una piel de foca que estaba medio helada; cuando regresaron ondeaba la bandera en lo alto de un palo y acababa de preparar una riquísima torta de mi exclusiva invención, compuesta de rebanadas de pan humedecido, algunos trozos de frutas secas, terrones de azúcar tostados y dos cucharadas justas de leche condensada.

Otro de los días que celebramos con toda clase de primores culinarios fué el de San Juan. La obscuridad nocturna se iba pronunciando cada vez más por esta fecha, que por fin el sol, como un disco reluciente de fuego, apenas se dejaba ver al mediodía sobre la lejana línea del hielo terrestre en la extremidad septentrional. Nuestro pensamiento volaba entonces hacia luengas tierras, donde comenzaban con el verano las noches cortas y claras, los bailes de San Juan, que traían á nuestra memoria todo un mundo de ensueños, todos los dulces recuerdos de la niñez.

Atravesábamos entonces el período de las obscuridades invernales, después del cual la curva decayente de la luz del día se elevaría de nuevo con fuerza mayor y llegaría el tiempo en que podríamos salir hacia el sur en busca de nuestra salvación. Así, pues, el día de San Juan corresponde en cierto modo al día de Navidad del invierno antártico. Fué una verdadera casualidad que nos hubiésemos llevado á tierra las bujías que sobraron del árbol de Navidad que encendiéramos á bordo. Estaba aún el paquete intacto, porque reservábamos la mayor parte hasta la primavera, cuando emprendiésemos la marcha para alumbrarnos mientras las noches fuesen de alguna duración. La noche de San Juan nos decidimos á encender tres velas de las pequeñas. Grunden, sujetó al palo central de la tienda tres listones en posición hori-

zontal y en la extremidad de cada uno colocó una bujía. Cuando estuvo lista la comida extraordinaria de asado, gachas y sopa de fruta, apagamos la lámpara de aceite y encendimos las bujías de Navidad, cuya llama clara y



Foca Weddel.

vibrante iluminó los sombríos rincones de la tienda embadurnada de hollín.

Después del banquete brindó Duse con la copa en la mano, improvisando un verdadero discurso y haciendo votos porque al final del invierno nos encontráramos en tan excelente estado de salud como entonces y porque continuáramos en la misma buena armonía, ayudándonos en todo, sin arredrarnos las dificultades hasta que la llegada de la primavera mejorara nuestra difícil situación y pudiésemos lograr reunirnos con nuestros compañeros de Snow-Hill.

Por la relación de nuestra vida invernal en la cabaña y de nuestras comidas en los días ordinarios y festivos, puede comprenderse que disponíamos de provisiones suficientes para toda la internada, distribuyéndolas económicamente, si, además, procurábamos aumentarlas por todos los medios apoderándonos de cuantas focas y pingüinos pudiésemos.

Para ello necesitábamos aprovechar los días más tranquilos para dedicarnos á la caza, que nos había de proporcionar comida y combustible.

El 19 de febrero hicimos nuestra primera cacería de pájaros bobos. Los polluelos adelié estaban entonces á punto de salir á la mar, y precisamente entre estos escogimos la mayor parte de nuestro botín. Armados de sendos garrotes, nos dirigimos cada cual por un lugar distinto, á una loma donde pululaba un compacto grupo de pingüinos grandes y pequeños. Como eran poco espantadizos, pudimos acercarnos á ellos mucho antes de que dieran señales de inquietud. Pero cuando empezaron á caer los bastonazos sobre ellos, el grupo se ahuyentó despavorido. No tuvimos otro remedio que perseguirlos corriendo y derribando á cuantos se ponían á tiro.

Esto, en realidad, resultaba bárbaro y sangriento, pero la necesidad no admite leyes.

Matamos ese día nada menos que ciento cincuenta pájaros bobos.

Después de abrirlos y separar la parte de la pechuga que era la única que poníamos en conserva para las necesidades que se presentasen durante el invierno, dejamos los cuerpos descuartizados esparcidos por el suelo en la proximidad de la tienda. Pronto se reunió un formidable grupo de labos, gaviotas y palomas de mar, que se pe-

leaban por el exquisito botín, moviendo un ruido ensordecedor imposible de aguantar. Así y todo, nos prestaron un valioso servicio, limpiando las pieles de carne y de grasa.

Arrancamos luego fácilmente las pieles de los esqueletos y las extendimos en el suelo para que se secasen con la carnaza hacia arriba; las palomas de mar se encargaron de despojarlas de los últimos residuos de grasa.

Así llegamos á reunir á últimos de febrero una colección de pieles de pájaros bobos bastante grande, que más tarde nos sirvieron para distintos usos en nuestra cabaña.

La mayoría de los pájaros bobos habían acabado por huir al mar, y los que quedaron parecían más espantadizos. Con nuestros zapatos rotos, cuyas suelas suplementarias de piel de foca eran muy resbaladizas y se partían con facilidad, nos fué más difícil perseguir á los pingüinos que huían sobre el helado y escurridizo declive, por donde ellos se deslizaban rápidamente.

Cuando tomamos posesión de nuestra choza de piedra el 12 de marzo, ya teníamos almacenada la carne de trescientos cuarenta pájaros bobos, formando dos montones cubiertos con bloques de piedra en el declive situado al nordeste de la casa. Las condiciones del stock eran inmejorables.

Desaparecieron poco á poco todos los pájaros bobos adelié, y al acabar el mes quedaron tan sólo algunos grupos de pájaros viejos papua que mudaban su plumaje al abrigo de las rocas cerca de la orilla.

El 29 de febrero matamos noventa de estos, pero más tarde se cubrió el campo de una capa de nieve porosa, bastante honda, á través de la cual pasábamos con mucha

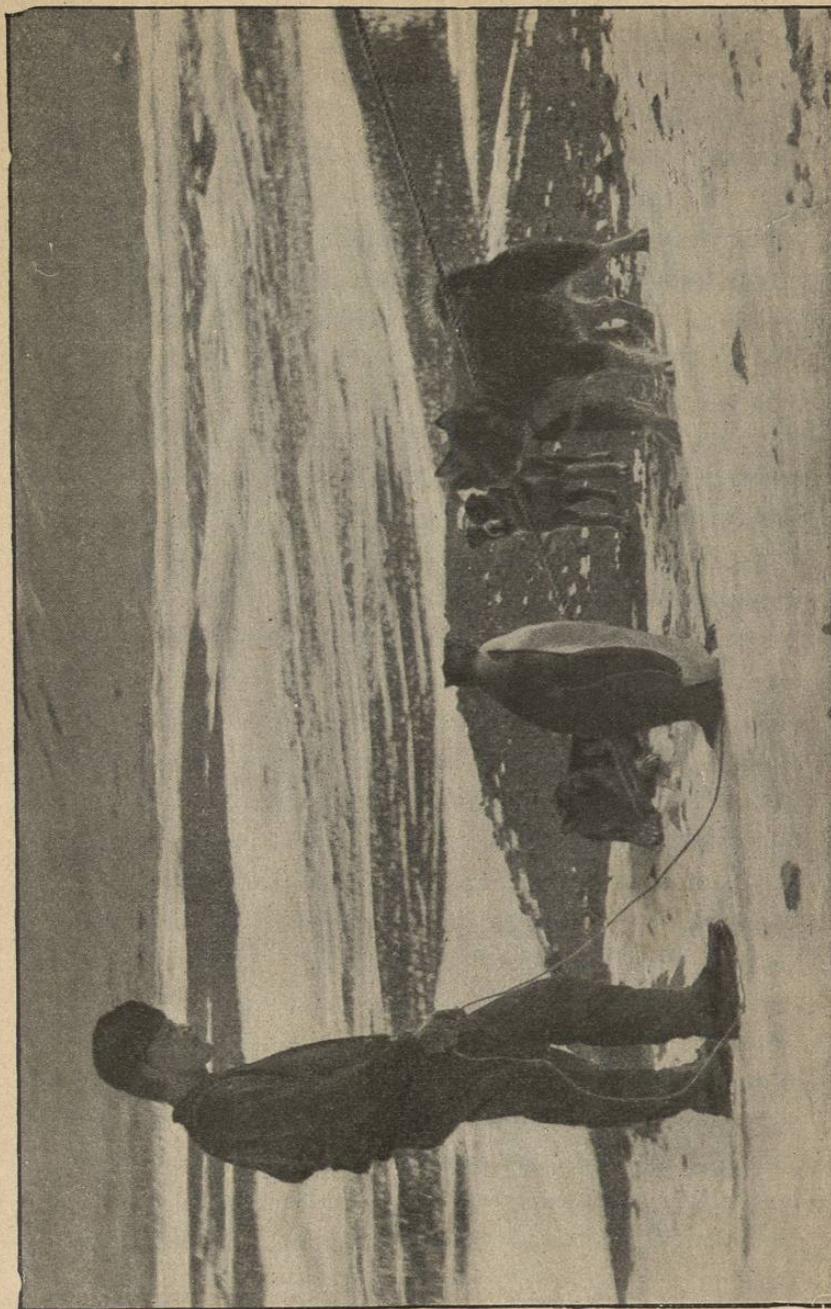
dificultad, mientras los pájaros bobos, huyendo hacia el declive de hielo, se dejaban deslizar sobre él velozmente internándose en el mar.

Entonces nos fué casi imposible poderlos alcanzar, pero así y todo no quisimos gastar nuestro stock de cartuchos para cazarlos. El 5 de abril matamos, sin embargo, quince pingüinos, y el 7 cerca de treinta. Según cálculo hecho, necesitábamos todavía un centenar para estar á cubierto de necesidades durante el invierno. Últimamente quedaban en tierra tan sólo algunos centenares de pájaros bobos, y todos eran muy espantadizos.

Entonces se me ocurrió que podríamos servirnos de la blanda nieve, que tanto había entorpecido nuestra marcha cuando queríamos llegar adonde estaban los pájaros bobos, para hacer una trampa donde cayesen. El día 8 por la mañana salí de la choza provisto de la pala para nieve, decidido á poner en práctica mi plan. Quería hacer mi ensayo á la chita callando, para no dar motivo á mis compañeros de que se burlasen de mí si resultaba un fracaso mi estratagema.

Sucintamente daré una idea de mis preparativos. Escogí la orilla del mar, que formaba una elevación de hielo de dos metros de altura. En la nieve blanda excavé un pozo de un metro cincuenta centímetros de diámetro, y casi la misma profundidad, á la par que dos largos fosos en ángulo que me proporcionaron material suficiente para formar dos paredes, una de las cuales cerraba el paso á la orilla. Mi objeto era enfilear un grupo de pájaros bobos entre estas paredes que se juntaban en la boca del pozo para que quedasen aprisionados dentro del mismo.

Cuando todo estuvo preparado, consideré tan acerta-



Nuestros perros examinan con atención un pájaro hobo imperial.