

da mi trampa, que regresé á la choza para invitar á Duse, que estaba libre de servicio durante aquel día, para que hiciésemos un ensayo. Encontramos en la orilla, al otro lado del pozo, casi todos los pájaros bobos que quedaron en tierra reunidos en un grupo numerosísimo. Entonces nos dirigimos, dando un rodeo, hacia donde estaban con objeto de espantarlos de improviso hacia la embocadura de la trampa. Como les costase trabajo abandonar la meseta que ocupaban, nos adelantamos á buen paso gritando y moviendo los brazos. Desbandáronse al vernos avanzar y un nutrido grupo se precipitó delante de nosotros huyendo; algunos pájaros bobos cayeron de cabeza por el talud de hielo al mar, pero en medio de las paredes quedaron multitud de ellos aprisionados.

El pozo se llenó en un momento, y sobre esta masa viviente adelantáronse los últimos del grupo que consiguieron la libertad. Entonces empezó una verdadera matanza. Los bastonazos se sucedían rápidamente aniquilando á los que pretendían huir, y en breve rato sacamos todos los que quedaban en el pozo. Hallábanse amontonados unos sobre otros, atontados, y los de debajo particularmente estaban casi muertos por asfixia cuando los sacamos para darles el golpe de gracia.

En poco tiempo quedó el pozo vacío, y cuando contamos el número de piezas vimos que teníamos ciento una.

Ya obscurecía cuando acabamos de despojar de sus pechugas á todos estos animales. Los pájaros bobos constituían para nosotros una agradable compañía y su condición mansurróna y bulliciosa nos había distraído largas horas durante los monótonos días cuando esperábamos el regreso del «Antártico». Era, pues, verdade-

ramente perverso é indigno que exterminásemos estos seres completamente pacíficos; pero creo que nadie podrá criticarnos con razón, pues matábamos el número que juzgábamos necesario para nuestro sustento, tanto es así, que no nos hubiéramos salvado del hambre á no descubrir más tarde unas cuantas focas invernales que también nos resultaron provechosas.

Además de esta última caza, teníamos reunido un stock de invierno de 570 pechugas de pájaros bobos. Incluyendo el número de pájaros bobos que matamos en distintas épocas y que el cocinero condimentaba inmediatamente para el sustento del día, cazamos durante nuestra estancia en la bahía de la Esperanza, más de setecientos pájaros bobos. Todavía durante la última etapa del mes de abril nos ingeniábamos, cuando era posible, para procurarnos el alimento de cada día sin necesidad de recurrir al stock de reserva.

Así, solía decir el infatigable cocinero:

—Me voy á caza de la pitanza.—Y rara era la vez que volvía con las manos vacías.

Hacia fines del mes de febrero, es decir, mientras estábamos esperando el ansiado regreso del «Antártico», se condimentaba la carne de pájaro bobo sólo en una de las tres comidas del día y únicamente como sopa hervida con pechuga cortada en trocitos y mezclada con verdura seca. Pero cuando la invernada se nos echaba encima y la necesidad nos obligó á emplear esta clase de carne como alimento principal, empezamos á reflexionar en el medio de introducir alguna variación en su condimentación. La carne frita de pinguino era un plato que habíamos encontrado bastante aceptable ya á bordo del «Antártico». Pero nuestro pequeño stock de margarina, que

estaba en proporción poco más ó menos con la cantidad de pan, no podíamos emplearlo únicamente para freir carne. Entonces se nos ocurrió una idea feliz el día primero de marzo, que fué condimentar la carne con la misma grasa que tenían los pájaros bobos debajo de la piel y entre los intestinos. Este beefteak de pájaro bobo nos proporcionó un verdadero triunfo culinario; la grasa de pinguino le comunicaba un sabor acentuado y característico que la benévola crítica consideró como un aliciente. Con este descubrimiento habíamos encontrado un nuevo método para aderezar nuestras comidas, economizando otras substancias que escaseaban en nuestra despensa.

A los pocos días hizo Duse otro descubrimiento excelente: ¡pájaro bobo asado! Como complemento de tan diferentes guisos, hallamos en los barriles del pan muchas galletas rotas que deshicimos en migas muy finas parecidas al *subb*, con cuyo desmenuzado producto impregnamos los trozos de carne un poco humedecidos antes de freirlos. Así resultaba la carne mucho más tierna y fácil de freir, comunicándole á la par un sabor delicioso.

No tardamos, sin embargo, mucho en persuadirnos de que no era posible poder recoger la cantidad de grasa de pinguino que necesitábamos para preparar toda la comida durante la larga internada. Entonces se nos ocurrió freir la carne con grasa de foca, pero nos detuvimos al pensar que quizás la comunicaría el mal sabor del aceite.

Pero un día, poco después de nuestra inauguración de la choza, nos sirvió Grunden algunos trozos de asado que tenían muy buen aspecto y agradable gusto. Estaban preparados con aceite de foca. Desde entonces no tenía-

mos que preocuparnos en la elección de materias grasas para freir la comida, y seguimos todo el invierno empleando el aceite de foca indistintamente.

Todas las noches el cocinero cortaba un montón de trozos de carne que servían para freir al día siguiente, y para este menester se gastaba para cada medio kilo de filete uno de grasa de foca. Después de extraído el aceite de los pedazos de grasa, quedaban en la sartén una especie de torreznos, arrugados y duros, que llamábamos «tocino frito», y que saboreábamos con delicia (\*).

Duse era incansable para ir á la caza de focas que de cuando en cuando se internaban en la orilla libre de rocas. Su arma predilecta era una pistola de repetición (sistema Maüser) que manejaba con singular acierto. Durante las últimas semanas en la tienda, tenían él y Grunden la costumbre, cuando el trabajo diario estaba concluído, de dar un paseo por la orilla en busca de focas.

Ocurría á veces durante estas cacerías, mientras yo me paseaba frente á la tienda, que oía sonar un tiro anunciando una nueva víctima que enriquecería nuestro stock de grasa; entonces ponía inmediatamente la cafetera al fuego para celebrar la adquisición con un café extraordinario. Cuando ocupamos la choza habíamos muerto ya diez focas, de las cuales algunas fueron despellejadas inmediatamente, llevando después la grasa á casa y depositándola en un montón que cubrimos con piedras. Pusimos á secar las pieles al sol, que nos prestaron un excelente servicio durante el invierno como material de fabricación para el calzado.

(\*) Será conveniente advertir que nuestra sartén estaba hecha con un envase de conservas y un clavo, al cual habíamos adherido un mango de madera.

Las pieles de las focas muertas á mucha distancia de la choza se dejaron, en cambio, sin desengrasar en el mismo lugar, al abrigo de algunos bloques de piedra, para, cuando el invierno estuviese más adelantado y pudiese estropearlas la nieve, conducir las poco á poco á nuestra vivienda.

Ya mientras nos encontrábamos en la tienda, empezamos á ensayar el alumbrado y el fuego de grasa, pero solamente después de una estancia de algunas semanas en la choza pudimos vencer todas las dificultades con la misma disposición y cuidado que se emplea en las lámparas de aceite. Necesitábamos dos tipos de éstas: uno pequeño para el alumbrado y otro mayor para condimentar en la cocina. En ambos casos empleáronse latas vacías de conservas de tamaño distinto y forma variada, según los diferentes usos para que debían de servir. Como lámpara para el alumbrado escogimos una lata de arenes que se llenó de trocitos de grasa en forma de dados y en medio de ellos se colocó una mecha preparada con cuerda del palo de la tienda. Afortunadamente habíamos llevado del buque á tierra dos grandes ovillos de una cuerda de cáñamo que nos sirvió para nuestro objeto.

Pero cuando hicimos funcionar los dos grandes hornillos de cocer, necesitamos mechas muy gruesas para que produjeran una llama grande y poderosa. Mientras un pequeño trozo de cuerda de cáñamo bastaba para mecha de la lámpara, era necesario para los grandes hornillos un pedazo de más de un metro. Era un grave inconveniente, pues pronto nos quedaríamos sin material para las mechas.

Entonces aplicamos otra modificación al observar que los hornillos de la cocina podían arder lo mismo sin

mecha. Un día que se había quedado encendido uno de los hornillos, vimos que ardió perfectamente hasta que todos los pedazos de grasa se derritieron y el aceite se consumió, de tal modo, que en el fondo del envase quedaba tan sólo una masa escarificada. La mecha, como es de suponer, se había quemado por completo, mas el fuego se había extendido poco á poco quemando aquella masa combustible. Resultaba, pues, que si poníamos con cuidado y de vez en cuando algunos trozos de grasa, podría arder el hornillo todo el tiempo que quisiésemos. Al principio nos costaba, sin embargo, mucho trabajo poner en marcha los hornillos, y á veces nos parecía imposible poderlos encender.

Particularmente por las mañanas resultaba sumamente engorroso permanecer sentado, con el frío de la mañana, dos ó tres horas, sin tener lumbre en la chimenea y lidiando con los dichos hornillos. A veces se nos agotaba la paciencia viendo que era inútil cuanto se hacía para dar fuerza á la pequeña y mísera llama que ardía en medio de los pedazos de grasa. Nos ocurrió en nuestros primeros ensayos que tardamos cinco y seis horas en hacer una sopa de carne y una sartén de gachas, y en cierta ocasión no logramos tener condimentada la comida por este motivo hasta cerca de media noche.

Afortunadamente fuimos poco á poco tanteando la mejor manera de encender el hornillo de grasa, y más adelante, durante el invierno, éramos unos verdaderos maestros en tan difícil arte, y en dos minutos armábamos una hoguera formidable que nos ahumaba más de lo que queríamos.

No sin motivo recibieron los tales hornillos el nombre injurioso de *oson*, por el humo asfixiante que despren-

dían. Aunque estaban provistos de numerosos agujeros para facilitar la combustión y además habíamos construído una excelente chimenea con latas vacías de asado de tocino, que salía al exterior, con todo y esto, la choza se llenaba de densas nubes de humo cada vez que encendíamos la lumbre para guisar. A veces, cuando la tormenta de nieve tapaba no solamente el tubo de la chimenea sino también todos los demás agujeritos, era el humo tan espeso dentro de la tienda, que apenas podíamos distinguírnos á la débil luz de la lámpara.

Era verdaderamente asombroso que pudiésemos soportar tan fácilmente aquellas humaredas. Tan sólo alguna vez sufrimos ligeros dolores de cabeza, aunque en cierta ocasión estuvimos próximos á la asfixia (\*).

Algunas veces, aunque fueron contadas, dejamos encendidos los hornillos toda la noche, pero la mayor parte de las veladas los apagábamos antes de acostarnos. Una noche se descuidó el encargado de la cocina, creyendo que no quedaba lumbre, y se pegó fuego de una vez á todo el combustible de grasa que había en los hornillos, desarrollándose un humo tan denso y fétido que segura-

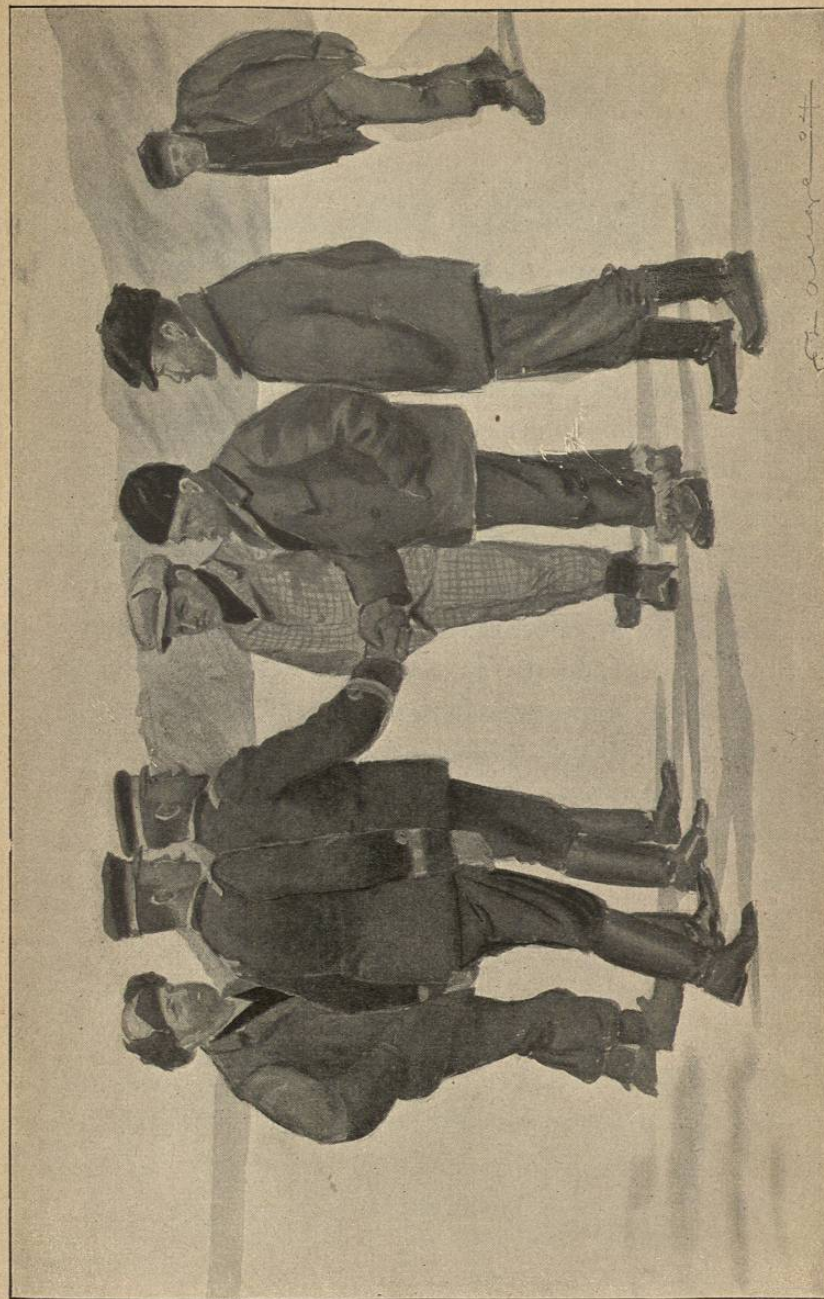
(\*) Merece citarse un episodio que pone de relieve nuestras contrariedades durante los períodos de tempestad, cuando nos encontrábamos presos por la nieve.

Después de una serie de días de tempestad se nos había concluído nuestro stock de carne que teníamos dentro de casa, y era imposible poder salir en busca de un nuevo depósito.

Nos vimos, pues, obligados á consumir una pequeña reserva de pájaro bobo, que hacía tiempo teníamos casi olvidada en un boquete de la pared, allá en lo más interior de la choza. Esta carne habíase echado á perder bastante durante los repetidos días de tiempo benigno, de modo que á la sazón tenía un sabor agrio y desabrido.

Nuestro apetito disminuyó en seguida con semejante alimento. Sólo por necesidad y con bastante repugnancia comimos algunos trozos de tan asqueroso asado, pero ninguno dijo una palabra ni se quejó de tan repugnante manjar, pues comprendíamos que mientras durase la tempestad no tendríamos otro remedio que atenernos á lo que había dentro de la cabaña.

Así, cuando por fin se hubo calmado la tempestad y pudimos proporcionarnos carne fresca, rompimos el silencio y convinimos en que jamás habíamos comido un alimento tan desagradable y nocivo.



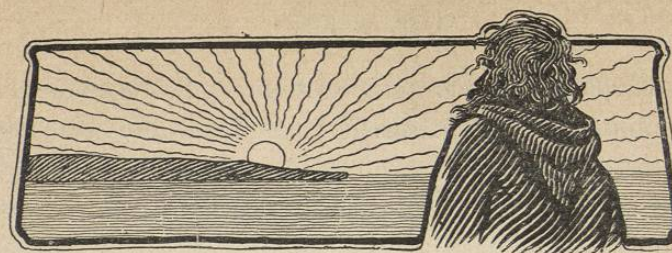
Nuestro encuentro con la expedición argentina.

mente nos hubiera asfixiado, á no ser que uno de nosotros se despertó y apagó el crepitante aparato.

\*

Desde el mismo día que tomamos posesión de la choza, nos distribuimos, según acuerdo común, todos los trabajos equitativamente. Cada tres días tocaba el turno á cada uno, que sentado en el pasillo sobre el envase de verdura, comenzaba sus funciones de cocinero. Cuando el laborioso día de cocina había concluído, despojábase el guisandero de su mandil de arpillera y acostábase tranquilo con el pensamiento de que estaría dos días seguidos libre de servicio.

Sin embargo, la ociosidad no nos agradaba ni mucho menos. Al segundo día ya estábamos deseando á veces poder entrar de nuevo en funciones al lado de los calientes hornillos. De este modo conseguimos dar á nuestras faenas cierta variedad muy necesaria durante la vida invernal, que de todas maneras resultaba excesivamente monótona.



## CAPITULO XV

### *Medio invierno*

Marinero soy y he sido,  
pobre soy y lo seré,  
mi corazón de marino  
ama á una muchacha fiel.

Así cantaba Grunden cuando era el cocinero de turno. Silencioso y circunspecto, salía de su saco de dormir, vistiéndose, y se iba á la cocina, donde comenzaba á preparar la lumbre en los hornillos de grasa. Mientras el hielo desmenuzando la noche anterior se derretía en la cacerola para hacer el café y el aceite de foca crepitaba en la sartén, Grunden seguía cantando á media voz. Mas ahora todo es silencio, no canta; á buen seguro que algún importante trabajo absorbe toda su atención. Medio dormido, arrebuado dentro de mi caliente saco de dormir, escucho perezosamente los manejos del excelente muchacho.

Conocía de sobra, por experiencia, cuántas manipulaciones eran necesarias para preparar el almuerzo, y cada ruido, por insignificante que fuese, me revelaba lo que el cocinero de turno estaba haciendo. Cuando limpia