

La deshidratación de los alimentos para su transporte

En la actualidad la conservación de los alimentos la podemos realizar a través de diferentes artefactos, heladera, freezer, conservadoras, o enlatados.

¿Cómo crees que se alimentaban las tropas del General San Martín, a lo largo del cruce de la cordillera de los Andes?

¿Quiénes habrán transportado toda la cantidad de alimentos que llevaban?

¿Sabés el nombre de alguna de las comidas que preparaban?

¿Cómo crees que conservaron las verduras y hortalizas que llevaron los soldados al cruce?

Información :

San Martín recurrió a la sabiduría popular y encontró en una preparación llamada "charquicán", el alimento adecuado para las necesidades de la travesía. Cada soldado llevaba encima 3,5 kilos de charquicán o guiso valdiviano, que según las versiones, consiste en una especie de **masa** formada por charqui molido, cocinado en grasa, ají y cebollas. Con la sola adición de agua caliente y harina de maíz tostado se preparaba una sopa tan agradable como sustanciosa.

Todos los comestibles fueron llevados desde Mendoza por la misma tropa y a lomo de mula. Sobre las mulas cargueras iban 3.000 arrobas de charqui, carne cortada en lonjas, salada y secada al sol que al estar deshidratada, se conservaba y pesa mucho menos. Además llevaron galletas de harina, maíz tostado, grasa, condimentos picantes, vino, aguardiente, ajos y cebollas. Estos últimos tubérculos eran para combatir el apunamiento o "soroche" que se sufre cuando se está a mucha altura. Para almacenar el agua necesaria para las travesías lejos de las fuentes, se improvisaron "chifles", con los cuernos de las reses similares a las cantimploras actuales.

Más información:

Una forma de conservar los alimentos cuando la heladera no existía era secarlos. Por eso el charqui era la base fundamental de la comida de esa época. Los pasos para preparar esta carne deshidratada son: salar los bifés, dejarlos en un bowl hasta que expulsen el jugo y colgarlos en unos ganchos al sol hasta que se sequen.

También llevaron verduras secas a las que llamaban en Mendoza "Viejas arrugadas" ya que quedan arrugadas al deshidratarse. Así, kilos de ajo, albahaca, espinaca, batatas, papas, cebollas, zanahorias y zapallos eran expuestos al sol durante días. Una vez que las hortalizas se secaban, se las metía en recipientes para poder transportarlos por la montaña. A la hora de comer, se calentaba agua y allí se metía una cucharada de esas verduras compactadas. Al hidratarse, se formaba una sopa de vegetales que acompañaba al charquicán.