



LA ALIMENTACIÓN EN LA GUERRA DEL PACÍFICO

1879 – 1884

ABSTRACT

El trabajo aborda primero los aspectos generales de la alimentación en nuestro país, para en seguida tratar los aspectos específicos de la alimentación del Ejército de Operaciones del Norte durante la Guerra del Pacífico. Esto último se trata de dos formas: una de tipo temático – donde se exponen como los principales aspectos de la alimentación en la Guerra del Pacífico—, y otra de tipo cronológico— cuando se aborda la alimentación en cada una de las cuatro campañas terrestres de la Guerra del Pacífico.

Esta obra es de tipo exploratorio. Su autora cuida mucho el aclarar términos del siglo XIX relativos a la alimentación en Chile que hoy parecen muy extraños.

CLAUDIA ARANCIBIA FLOODY

LICENCIADA EN HISTORIA (PUC) POSTÍTULO EN
MUSEOLOGÍA Y POSTÍTULO EN HISTORIA DE

GÉNERO (U. DE CHILE)

DIPLOMA EN HISTORIA DE CHILE
CONTEMPORÁNEO (U. FINIS TERRAE)

INTRODUCCIÓN

La historia militar se ha centrado principalmente en las batallas y los combates, desde el punto de vista estratégico y táctico, dejando muchas veces de lado aspectos cotidianos de la vida del soldado en campaña, como es el caso específico de la alimentación o como se dice en jerga militar: el Rancho¹.

El presente trabajo es un estudio exploratorio para conocer la percepción que tenían de la comida las autoridades militares de la época, los doctores y los soldados. Se utilizarán como fuentes documentos oficiales y relatos del período de la Guerra del Pacífico.

Teniendo presente que en el día a día de los soldados en la Guerra del Pacífico el qué comer y cómo proveerse de alimentos y agua era una cuestión de máxima relevancia, debido a los enormes esfuerzos a que estaban sometidos y las enfermedades que podían sufrir, sino recibían por lo menos una aceptable alimentación.

Esta investigación puede ser útil para los arqueólogos, porque las comidas dejan vestigios en el cuerpo y conocer la alimentación de los soldados al detalle, permite entregar antecedentes para poder analizar los restos humanos que se encuentran en los campos de batalla.

En este trabajo interesa dilucidar: ¿Cómo se organizó la provisión de alimentos durante la guerra? ¿Quiénes eran los proveedores de ella?, ¿Cómo se decidió cual debía ser la ración necesaria para el soldado? Y al mismo tiempo analizar cómo la alimentación varía en cada campaña de la guerra, especialmente producto del cambio en el escenario y describir las dificultades a las que se vio enfrentado el Ejército y sus tropas.

¹ Se llama Rancho a la porción de comida que se distribuye a la tropa de un ejército. El rancho que daba el Imperio romano a sus soldados consistía en una porción de tocino, legumbres y queso. Ningún soldado podía comer su rancho sin que se diese por el jefe la orden oportuna, y debían verificarlo por escuadras, a fin de fomentar entre ellos aquel amor fraternal que produce el trato y la mesa. Por ello, el rancho entre los romanos era uno de los primeros y particulares objetos de su disciplina y del que se ocupaban los mismos generales. En Conde Federico Moretti. *Diccionario Militar Español-Francés dedicado al rey nuestro señor*. Imprenta Real, Madrid, 1828, p.326.

Es un tema amplio, ya que se relaciona con economía, salud, transporte y eficiencia. Se centrará específicamente en la alimentación de los soldados en las campañas terrestres de la guerra, dejando fuera a la Marina por tener características propias. Tampoco en esta oportunidad se incorporará la alimentación de los ejércitos aliados, que podría constituir una próxima línea de investigación. Solo tangencialmente se tratará el forraje necesario para el ganado.

Alimentarse es una necesidad básica del ser humano y muchas veces si revisamos los libros de historia da la sensación que las personas no comían o no bebían, generalmente sólo se menciona si es un problema, pero sino pareciera que no se alimentaran.

Los historiadores² que se han dedicado a investigar el tema de la comida plantean que a través del estómago se puede entender la sociedad de un período de la historia.

Si en el diario vivir de cualquier persona es importante comer, imaginemos la relevancia que tiene en medio de un conflicto bélico, de hecho, hay un sinnúmero de asonadas o rebeliones que han tenido como motivación la comida o el agua.

Los alimentos en circunstancias normales y cotidianas animan nuestra vida, le dan sabor y nos llevan a la acción, en el caso de una guerra son tan fundamentales que incluso pueden determinar el desenlace de un conflicto.

El tema de la alimentación en la Guerra del Pacífico³ ha sido abordado desde el ámbito propiamente militar y se ha centrado en el tema de las provisiones militares, como es la obra del Capitán Rafael Pizarro *Los abastecimientos militares en la Guerra del Pacífico 1879-1884* editada en 1967 y que entrega una visión general sobre la problemática de los suministros en las diferentes conflictos mundiales y nacionales, especialmente en la Guerra del 79.

² Eugenio Pereira Salas. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Ed. Universitaria, Santiago, 1977; Daniel Palma Alvarado. “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX” en *Historia* N°37, II Semestre, diciembre 2004, pp. 391-417. Ver también Carolina Sciolla. *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria*. Ed. Catalonia, Santiago, 2010.

³ Agustín Benedicto. *Servicio de alimentación y amunicionamiento en la Guerra de 1879-84*. Santiago de Chile. Talleres del Estado Mayor General, 1918 y Maximiliano Bisquert. “Resumen histórico de los servicios de alimentación en campaña”. Artículo aparecido en la *Revista del Servicio Administrativo del Ejército, Santiago, 1916*.

Más adelante y tomando muchos aspectos de la obra de Pizarro, el Ejército publicó la *Historia del Servicio de Intendencia del Ejército de Chile*⁴ que consta de dos volúmenes que dan cuenta de la historia de la Intendencia entre los años 1540 a 1980 donde se analiza la problemática de los servicios logísticos en los distintos conflictos armados. Plantea que la tarea de abastecimiento en la Guerra del Pacífico fue más ardua que la guerra misma, debido a que el teatro de operaciones era lejano y desértico.

Otro libro que describe con bastante detalle la temática se llama *Así vivieron y vencieron. La Logística del Ejército chileno durante la Guerra del Pacífico. Sus servicios auxiliares o anexos*⁵ del Teniente Coronel Arturo Sepúlveda Rojas que trata sobre cada uno de los servicios en la Guerra del Pacífico, tales como intendencia, sanidad, veterinaria, material de guerra y transporte, pero sin especificar sus fuentes de consulta.

Por último una publicación que trata tangencialmente el tema es la del Coronel Sergio Rodríguez Rautcher titulado *La problemática del soldado de la Guerra del Pacífico*⁶ donde se refiere a las distintas dificultades que enfrentó el soldado en las campañas de la Guerra del Pacífico y entre ellas menciona la escasez de comida y agua.

En las últimas décadas hemos visto aparecer nuevos enfoques sobre la Guerra del Pacífico⁷, a través de algunos libros y artículos que han ido incorporando al análisis, la voz y perspectiva de distintos actores, tales como los veteranos, las mujeres y niños, que fueron testigos de la época, o de las tropas que experimentaron la cotidianidad del conflicto, con una mirada centrada en sus vivencias, como es el caso del artículo titulado: “Del soldado orgulloso a veterano indigente. La Guerra del Pacífico” de Carlos Donoso y Juan Ricardo Couyoumdjan

⁴ *Historia del Servicio de Intendencia del Ejército de Chile*, Tomo 1 y 2, IGM, Santiago, s/año.

⁵ Arturo Sepúlveda Rojas. *Así vivieron y vencieron. La Logística del Ejército chileno durante la Guerra del Pacífico. Sus servicios auxiliares o anexos*. Impresos Esparza y Cia., Santiago, 1980.

⁶ Sergio Rodríguez Rautcher, *La Problemática del soldado en la Guerra del Pacífico*. Colección Biblioteca Militar, Edimpres Ltda., Santiago, 1986.

⁷ Paz Larraín M. *La presencia de la mujer chilena en la Guerra del Pacífico*. Universidad Gabriela Mistral, Santiago, 2002; Carlos Méndez N. *Héroes del silencio: Los veteranos de la Guerra del Pacífico (1884-1924)*, Centro de Estudios Bicentenario, Santiago, 2004; David Home. *Los huérfanos en la Guerra de Pacífico: El asilo de la Patria*, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, Santiago, 2007; Patricio Ibarra C. *La guerra en cautiverio. Los prisioneros en la Guerra de Pacífico (1879-1884)*, Editorial Legatum, Santiago, 2017. Felipe Casanova. “De sujeto anónimo a actor patriótico. La vida del veterano de Guerra José Santos Leiva Pacheco (1864-1958)” en *Cuaderno de Historia Militar* N° 9, Santiago, 2013. Ver Alejandro San Francisco. “Historiografía chilena reciente de la Guerra del Pacífico y Nuevas posibilidades de estudio” en *Chile y la Guerra del Pacífico* de Carlos Donoso y Gonzalo Serrano, Centro de Estudios Bicentenario, Santiago, 2011.

que se encuentra inserto en la *Historia de la vida privada en Chile*⁸, donde analizan distintos temas que involucran las necesidades básicas del ser humano en el conflicto y entre ellas se menciona la comida.

En este trabajo se tomarán como referencia las investigaciones citadas anteriormente, que explican el contexto y la dinámica de cómo operaba el abastecimiento de víveres en el conflicto.

La metodología para realizar la investigación se basó principalmente en la revisión de fuentes primarias extraídas del Fondo Histórico del Archivo General del Ejército y las Memorias del Ministerio de Guerra. Junto con ello se estudiaron algunos relatos que se encuentran editados de los soldados que participaron en la Guerra como Hipólito Gutiérrez, Antonio Urquieta, Fernando Ibarra, Marcos Ibarra, Francisco Machuca.

Se analizó también parte de la bibliografía secundaria que existe sobre la Guerra del Pacífico y especialmente la dedicada al tema de la intendencia. Como una forma de acotar este trabajo de investigación se consideró solo el estudio de fuentes nacionales.

La revisión de los volúmenes de correspondencia y sanidad del Fondo Histórico del Archivo General del Ejército es uno de los aspectos más novedosos de este trabajo, ya que algunos de los documentos no han sido difundidos. Además para comprender mejor el tema de la alimentación, se buscaron los significados de algunos alimentos o preparados que comían los soldados en la Guerra. Junto con el trabajo de recopilación de material escrito se buscaron fotografías del período y se incorporaron algunas de ellas para graficar los utensilios que ocuparon las tropas en el conflicto.

Sobre los testimonios de los soldados que se incorporaron en este trabajo, se debe tener presente que algunos fueron escritos días después de los hechos y otros décadas más adelante, por lo que hay que considerar que son recuerdos que muchas veces son fragmentarios y que pueden haber olvidos o intenciones de precisar algunos aspectos por parte de los autores.

⁸ Carlos Donoso y Juan Ricardo Couyoumdjam. “Del soldado orgulloso al veterano indigente. Guerra del Pacífico” en Rafael Sagredo y Cristián Gazmuri (editores). *Historia de la Vida Privada en Chile*. Tomo II, Taurus, Santiago, 2011, pp. 237-272.

El trabajo consta de tres capítulos, el primero trata en forma resumida las “Generalidades de la alimentación en Chile” como una forma de introducirnos al tema y conocer qué comían los chilenos, el segundo capítulo describe los distintos desafíos que enfrentó al principio de la Guerra el Ejército expedicionario en relación a la comida y el agua y el tercer y último capítulo relata sucintamente la problemática de los soldados con respecto a los víveres y provisiones en las campañas terrestres de Tarapacá, Moquegua, Tacna y Arica, Lima y La Sierra.

CAPÍTULO 1: GENERALIDADES DE LA ALIMENTACIÓN EN CHILE.

Los estudiosos de la alimentación coinciden en manifestar que lo que comemos en Chile es una fusión de tres tradiciones culinarias que provienen del elemento indígena, el hispano y más adelante a fines del siglo XIX se incorpora la influencia francesa.

De los indígenas adquirimos el consumo de especies vegetales autóctonas como el maíz, la papa, el poroto, el zapallo y el ají. De los españoles recibimos una serie de productos y formas de preparar la comida, que mezclado con lo indígena dio origen a la cocina mestiza. Posteriormente, con la llegada de la influencia francesa se adoptaron nuevas recetas.

Pereira Salas, el primer y principal estudioso en Chile con respecto a las tradiciones alimenticias relata que al principio había escasez:

“Famosa fue el hambre de los conquistadores. Se conocen en la historia de América muchos casos de antropofagia, y si raras veces llegó a tal extremo el hambre en Chile, nos cuentan los cronistas de la expedición de Cortés Ojea⁹ al sur, que una vez les sirvió el perro para proporcionarles alimento; no muy envidiable por cierto, pero que ello comieron gustosísimos”(…) “En otra ocasión, cazaron diez o doce ratones de la tierra, y convienen en que aquellos grandes roedores eran feos a la vista; empero su carne era sabrosa al gusto y de mejor sabor o más tierno que las nutrias nuestras”¹⁰.

Sin embargo, la escasez duró poco y luego los españoles se fueron adaptando y lograron alimentarse muy bien.

A principios del siglo XIX, en el período portaliano como lo llama Pereira, existía una lista bastante diversa de lo que se comía en Chile:

⁹ Fue un marino y explorador español, aparece también como Hojea u Ojeda.

¹⁰ Eugenio Pereira Salas. *Apuntes para la historia de la Cocina chilena*. Ed. Universitaria, Santiago, 1977, p. 17.

“El arrollado, carne cocida de chanco, hecha trozos, revuelta con huevo y envuelta en malaya o cuero de chanco; el soplillo o huelán, trigo verde pelado que reemplazaba al arroz; el sanco o chercán, bocado de los campesinos, hecho de harina de trigo tostado, grasa, cebolla, ají, sal y agua caliente; la huañaca, gordura de vaca con harina; el catete, o harina en cocimiento de caldo en carne de chanco; el puchero...; el encebollado, cebolla cocida, cortada en trocitos largos y mezclada con huevo; el changle, especie de sopa hecha con los brotes del roble, de forma de coliflor, a que se adicionan migas de pan, cebolla y a el *huitrin*, plato que se hace con el maíz de los choclos que se guardan colgados para el invierno; los *miltrines* o *aparejas*, de trigo cocido, sal y ají; el *anchi de trigo*, trigo nuevo, cocido y molido; *la chanfaina de Castilla*, de bofe de cordero, papas picadas y arroz; las papas *achicharronadas*, caldo de cebollas, papas, ají y chicharrones; el *pebre*, de cebollas crudas y tomates, desayuno que se prepara el labriego en la pala de trabajo; el guiso de mote, trigo cocido y pelado en lejía; el pepiano, de pepas de zapallo peladas, chicharrones y ají; las refalosas o pancutras, de harina de trigo, grasa, huevo, queso molido, el todo en caldo; las patoscas, patas de vaca y mote de maíz; el ulte, especie de luche, y los consabidos, locros, carbonadas, valdivianos¹¹, luchicanes, etc”¹².

A través de los relatos de los viajeros extranjeros que estuvieron en Chile a principios y mediados del siglo XIX es posible también conocer que se comía habitualmente en Chile, como es el caso de este extranjero que entró a una posada en el sur y nos cuenta que la dueña le dijo:

“La magnífica declaración de que podían servirnos lo que pidiéramos, no pudo traducirse en forma práctica, pues resultó que las únicas provisiones obtenibles eran el charqui, que jamás hace falta, y una cazuela de ave, que pedimos en

¹¹ El uso del valdiviano, escribe don Benjamín Vicuña Mackenna, proviene del rancho que se daba a la guarnición de Valdivia y que hacía parte del Real Situado. Desde 1645, el virrey Mancera, para salvar la escasez de carne que había en esa ciudad, enviaba desde Valparaíso “harina, frangollo, grasa, ají, charqui y cebolla, un almud de membrillo, orégano e higos secos de Putaendo”. Como la manera más fácil de cocinar el charqui fuera el cocerlo, los soldados lo condimentaban de esta forma. El valdiviano primitivo estaba compuesto de charqui, grasa y ají, luego los santiaguinos fueron agregando aceitunas, rayuelas de naranjas agrias, para darle mayor condimento. En Pereira, *op.cit.*, p. 40.

¹² Pereira, *op.cit.*, p. 87.

seguida”¹³(...) “Nuestra cena fue una cazuela de ave verdadera -el mejor plato que se sirve en Chile-, y que creo firmemente no puede conseguirse en otra parte”¹⁴.

También describe una bebida muy típica de ese período:

“De vez en cuando, un muchachuelo sucio, vestido de algo que en un tiempo había sido camisa, entraba de carrera, tomaba un puñado de la harina, la revolvía en una taza de agua y la bebía. Esta bebida se llama ulpo y es muy usada por las clases pobres del sur de Chile para sustituir el pan, el cual raras veces se encuentra fuera de los pueblos”¹⁵.

Había una diferencia entre los alimentos consumidos por las clases más acomodadas y el pueblo, lo cual no era un fenómeno nuevo. Incluso en las sociedades indígenas, los jefes se distinguían entre otras cosas por su dieta. En el caso mapuche, los relatos de los cronistas afirman que el consumo de carne cocida o asada estaba reservado a los lonkos, mientras el común de la gente basaba su dieta en frutas, vegetales, granos y legumbres¹⁶.

A fines del siglo XIX en Chile, que es el período que nos interesa conocer, se seguían viviendo dos realidades bastante marcadas con respecto a la alimentación. En la mesa de la clase alta había abundancia. “A la hora de almuerzo se servían cinco o seis platos, consistentes en cazuela, legumbres, carnes, aves y guisos. La sopa inauguraba invariablemente la comida como a las 20:00 horas, la cual se componía de cuatro platos más. Los viernes era día de pescado y mariscos y los domingos ya eran tradicionales las empanadas fabricadas en casa”¹⁷. En cambio en los sectores populares había escasez no había una gran variedad en lo que comían, se alimentaban de platos baratos con productos locales, predominaban las comidas como los porotos, el charquicán, los pequenes¹⁸ y las frutas y verduras de la estación.

El desayuno popular de acuerdo al estudio de Daniel Palma, contaba de una taza de té y luego se recurría a lo que ofrecían vendedores ambulantes y la caridad de monjas y

¹³ Mariano Picón Salas y Guillermo Feliú Cruz. *Imágenes de Chile. Vida y costumbres chilenas en el siglo XVIII –XIX a través de testimonios contemporáneos*. 3ª edición, Nascimento, Santiago, 1972, p. 67.

¹⁴ *Ibíd.*

¹⁵ Picón, *op. cit.*, p. 68.

¹⁶ Daniel Palma Alvarado. “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX” en *Historia* N°37, II Semestre, diciembre 2004, p. 401.

¹⁷ Palma, *op.cit.*, p. 403.

¹⁸ Empanadas en base a cebolla.

conventos. Comenta que durante el "tiempo de las sandías" cundían las "indigestiones entre los muchachos" de los conventillos, seguramente por comer fruta en mal estado¹⁹. El escritor satírico Juan Rafael Allende decía que Chile era la "*tierra clásica del arrollado, de los peques, del buen frejol con brotes de cebolla y ají en vaina, del charquicán y la chanfaina*"²⁰. También del ajiaco, la cazuela de ave, las albóndigas, las sopaipillas y los picarones.

A pesar de las distintas realidades que se vivían, los distintos sectores sociales le daban importancia a la comida; tradicionalmente en Chile a través de los alimentos damos muestras de cariño o se utiliza como una forma de premiar alguna buena conducta o para festejar acontecimientos o ritos de la vida, no es solo un mecanismo para sobrevivir.

Resume esta idea en un brindis en el Club de la Unión, el diplomático Marcial Martínez, diciendo: "*Cuando un hombre merece el bien del país en todas partes se le atribuyen honores. En Inglaterra se le nombra lord, barón o conde en Alemania; en España o Italia marqués; hasta en Francia lo designan para la Legión del Honor. Pero acá en Chile le damos bien de comer... solamente una vez*"²¹.

En la vida cotidiana, la mayoría de la población ingería los alimentos en la vía pública, ya sea en los mercados, cocinerías o los patios de los ranchos y conventillos. Eran pocas las familias que disponían de un comedor propiamente tal, si exceptuamos a los sectores más adinerados.

Pereira Salas en su trabajo nos entrega una aproximación con respecto al horario en que se ingerían alimentos. Indica que:

“En cuanto a las horas de comida, no hemos podido precisarlas. El orden regular era almuerzo-comida y cena. El almuerzo debió ser muy temprano; la comida antes de las 2 de la tarde; la cena se ordenaba a las seis. Del lapso de tiempo entre el almuerzo y la comida deriva la tradicional *once*, cuya etimología derivan los

¹⁹ Palma, *op.cit.*, p. 399.

²⁰ *Ibíd.*

²¹ Palma, *op.cit.*, p.397.

costumbristas chilenos y peruanos de las once letras del aguardiente, que los frailes utilizaban como un eufemismo que disimulara el sentido de la invitación”²².

El sitio más característico de la sociabilidad culinaria era el Mercado Central de Santiago. En 1872 fue inaugurado el edificio que lo alberga hasta el día de hoy, donde se instaló gran número de cocinerías dedicadas a la venta de platos típicos. Se comía caldo de cabeza y picarones con chancaca, todo tipo de cazuelas, mucho pescado frito y mariscos como el loco y el erizo. En esta época se servía también el bistec a lo pobre y las empanadas fritas y de horno. Chocolaterías y lugares para tomar té y café también existían²³.

Otro punto de reunión que permitía reunirse en torno a la comida eran las ramadas²⁴, que existían desde los tiempos de la dominación española y funcionaban todo el año. La mayoría estaban ubicadas a la orilla sur del Mapocho donde había basurales, a la altura de la Plaza de Armas, y formaban una especie de calle que se denominó “*de las ramadas*”. Con los años, las ramadas o fondas se hicieron itinerantes y se realizaban especialmente con motivo de las fiestas en fechas importantes como la Navidad, el Año Nuevo y las Fiestas Patrias. En esos momentos la población le gustaba comer los platos típicos como empanadas, arrollados y cazuelas, todo acompañado de chicha²⁵.

Debido a esta significación que tenía y que actualmente tiene la comida en Chile, se generaron especialidades de cada localidad, las cuales gracias a la mayor conectividad que brindaba el ferrocarril, se vendían distintos productos en cada estación como: “*las longanizas de Chillán, las tortas de Curicó, los pejerreyes de San Francisco de Mostazal o los arrollados de huaso de Melipilla, y las empanadas de La Obra*”²⁶.

La cocina chilena va recibiendo distintas influencias, especialmente la francesa a fines del siglo XIX, donde las familias acomodadas para sus celebraciones confeccionaban los menús en francés y comenzaron a degustar la confitería y pastelería de ese país.

²² Pereira Salas, *op.cit.*, p. 44.

²³ Palma, *op.cit.*, p. 402.

²⁴ Ver Eugenio Pereira Salas. *Juegos y alegrías coloniales en Chile*. Zigzag, Santiago, 1947.

²⁵ Palma, *op.cit.*, p. 403.

²⁶ Pereira, *op.cit.*, p. 97

Más adelante, los alemanes dejaron su impronta con los crudos, los tártaros y escalopas. Los ingleses con la “hora del té”, permaneciendo igual en la población el gusto por los dulces criollos, especialmente el manjar blanco.

En resumen, la alimentación en Chile en un principio fue en base a productos autóctonos y con el paso del tiempo se va diversificando con nuevas influencias principalmente española y más adelante la francesa. La base de la dieta es posible observar que incluía papas, granos, legumbres, cebolla, ají y carne.

El momento de la comida no es sólo para ingerir los alimentos se encuentra relacionado a lo social, tiempo en que se comparte con otros y muchas veces como una diversión. Los horarios han ido variando, especialmente el almuerzo era más temprano que en la actualidad.

CAPÍTULO 2: LOS DESAFÍOS DE LA ALIMENTACIÓN PARA EL EJÉRCITO EXPEDICIONARIO.

La alimentación de los militares antes de la Guerra del Pacífico se diferenciaba de acuerdo al lugar al que era destinado. Cuando el uniformado estaba de guarnición en una ciudad o pueblo, si era casado se “arranchaba” en su casa y si era soltero lo hacía donde familiares, en pensiones o cocinerías existentes en los barrios cercanos al cuartel. En cambio, si se encontraba en el sur, en las campañas de la Araucanía, los pequeños destacamentos estaban distribuidos en los distintos fuertes y vivían principalmente de los recursos de la zona, intercambiaban productos y los soldados se organizaban para preparar su propia comida²⁷.

La Guerra del Pacífico fue un desafío en muchos aspectos, ya que no fue un conflicto planificado. Al estallar la guerra, la fuerza efectiva del Ejército fluctuaba entre los 2.000 a 2.200 soldados, contratados por enganche voluntario. La ley del 12 de septiembre del 1878 había fijado su dotación para el año siguiente en 3.117 plazas de tropa, pero la conveniencia de hacer ahorros en el presupuesto fiscal redujo la fuerza a 2.240 hombres. Había 401 oficiales en servicio activo y 111 en retiro temporal, pero de la oficialidad había 100 que estaban destinados para la instrucción de la Guardia Nacional. La Escuela Militar se encontraba en receso desde noviembre de 1876 y fue activada en marzo de 1879 con sólo 35 cadetes. La Guardia Nacional se había ido reduciendo y contaba con 6687 individuos²⁸.

En síntesis, el ejército era pequeño y no contaba con un Estado Mayor permanente, ni una preparación para la guerra como dice en su libro Wilhelm Ekdahl “*esta podría ser llamada*

²⁷ Estado Mayor General del Ejército. *Historia del Ejército de Chile*, Tomo V, Santiago, 1982, p. 351-352. Incluso para conservar la carne o alimentos perecibles confeccionaban una jaula de madera con rejilla y la colgaban a un árbol a la sombra y gracias a la ventilación la comida duraba más tiempo

²⁸ Patricia Arancibia Clavel (editora). *El Ejército de los chilenos 1540-1920*. Editorial Biblioteca Americana, Santiago, 2007, p. 181.

la guerra de las improvisaciones, de los pequeños ejércitos, de las grandes distancias y de los largos plazos"²⁹.

Había que organizar todo para la dirección de la guerra, el ejecutivo puso a cargo a Rafael Sotomayor, quien como Comisario General de Gobierno y luego como Ministro de Guerra, se entregó por entero a la tarea de organizar un ejército expedicionario en el Norte e incluso falleció estando en esas funciones. El Ejército de Operaciones del Norte estuvo al mando del General Justo Arteaga y luego del General Erasmo Escala.

En los primeros meses de guerra, Sotomayor se preocupó de los servicios de abastecimientos y fue previsor pues:

“inició una serie de preparativos tendientes a asegurar en todo momento el agua y víveres en la marcha a través del desierto y venciendo la presión que los altos jefes le hacían para que las tropas se pusieran luego en movimiento, no inició las operaciones sino cuando estimó suficientes los preparativos hechos y las precauciones tomadas”³⁰.

Se daba cuenta que sin la debida organización de provisión de víveres y agua en una campaña en el desierto, era inminente una catástrofe. Es por ello que:

“le tocó la parte álgida de la guerra; la improvisación de un ejército numeroso; de dotarlo de armas que no había en el país; las duras y difíciles campañas del desierto que requerían una labor administrativa inmensa para que los soldados tuvieran en sus vivaques el agua y los elementos de subsistencia”³¹.

Gonzalo Bulnes plantea que el ministro Sotomayor supo hacer frente a las dificultades: *"ese papel de rancharo, de proveedor de forraje para ganado y agua para hombres, se lo*

²⁹ Wilhelm Ekdahl Auglin. *Historia Militar de la Guerra del Pacífico entre Chile, Perú y Bolivia (1879-1883)*. Sociedad Impresora y Litografía Universo, Santiago, 1917, p. 3. Citado por Patricia Arancibia Clavel (editora) *El ejército de los chilenos 1540-1920*. Editorial Biblioteca Americana, Santiago, 2007, p. 179.

³⁰ Rafael Pizarro. *Los abastecimientos militares en la Guerra del Pacífico*. Biblioteca del Oficial. Estado Mayor General, Santiago, 1967, p. 30.

³¹ *Ibíd.*

reservó para sí Rafael Sotomayor y desde ese día le consagró virtudes de patriotismo que no han sido superadas en la Historia"³².

Las fuerzas chilenas tuvieron que actuar en un territorio inhóspito, tanto en el desierto como en la sierra peruana, primero a cientos de kilómetros y luego a miles de kilómetros de la capital hasta llegar a Lima, incursionando incluso hasta más al norte, por lo que la línea de abastecimiento, imposible de materializar si no era por vía marítima, tuvo enorme importancia. Cada sucesivo teatro de operaciones, Antofagasta, Tarapacá, Tacna y Arica, Lima, La Sierra y Arequipa, supuso el desplazamiento del Ejército hacia el interior del extenso país enemigo³³.

Lo que debieron enfrentar los soldados lo describe muy bien un ingeniero francés M.A. Bresson³⁴ que relata que en:

“cuanto a los aspectos climáticos... en estas latitudes y en estos desiertos, los días son de un calor insoportable; pero en la noche la tierra irradia hacia el cielo el calor que ha absorbido, y de ello resulta una baja en la temperatura que puede llegar hasta la congelación”³⁵.

Este extranjero en las expediciones por el desierto, observó lo que le pasaba al organismo con la falta de agua:

“las personas no tenían necesidad más que de muy pequeñas cantidades de alimento. En lo personal, pudo constatar que a pesar de las fatigas de una larga travesía a caballo y a pesar de todos los trabajos a que se entregaba, él mismo se admiraba del poco alimento que consumía. Llegó a comprender entonces por qué los árabes son tan sobrios y cómo hacían largas expediciones sin más provisión que algunos puñados de dátiles. Sin embargo, si la necesidad de alimentos era poca, la sed era ardiente, y las personas debían dominarse mucho para ser moderadas en el consumo del vital elemento. Era necesario tomar estas providencias, porque si desgraciadamente llegaba a faltar el agua, la energía

³² Gonzalo Bulnes, *Guerra del Pacífico. De Antofagasta a Tarapacá*, Sociedad Imprenta y Litografía Universo, Valparaíso, 1911, p 422.

³³ Arancibia, P., *op.cit.*, p. 191.

³⁴ Recorrió el desierto de Atacama en la década de 1870.

³⁵ Rodríguez. *op.cit.*, p. 22.

muscular y moral desaparecía y sobrevenía el delirio, seguido pronto de la muerte. Las bestias de carga sufrían tanto como los hombres; las mulas y los bueyes estaban en condiciones de soportar la sed más tiempo que los otros animales, pero se producía en ellos la ceguera”³⁶.

Debido a lo árido del terreno, fue de suma importancia la planificación del suministro de víveres y agua para el Ejército, puesto que no se podía cometer equivocaciones en un espacio tan complicado como en el que se desarrolló esta guerra.

Había que analizar cómo sería el sistema de abastecimientos en un escenario que quedaba a varios cientos de kilómetros de la capital, lo cual implicaba una planificación logística, abastecimiento y acarreo. La pregunta era ¿Cómo abastecer en constante actividad, como ser previsores y adelantarse a los acontecimientos?³⁷

Había que montar una maquinaria de sustento, lo cual era lento y pesado. Los abastecimientos eran apoyo para que los soldados pudieran cumplir con éxito sus objetivos.

La logística en términos militares es todo lo que tiene que ver con producción, adquisición, almacenamiento, transporte, distribución, conservación y evacuación del personal, abastecimiento y equipos con el reclutamiento, la clasificación, la asignación, el bienestar y el licenciamiento del personal, además constituye la base de sustentación material de la táctica y de la estrategia.

Por otra parte, intendencia se preocupa de la subsistencia, vestuario, equipo y útiles, sanidad, veterinaria, material de guerra y transporte.

Es de tal relevancia el tema de los víveres que algunos estudiosos de la guerra dicen que: “El medio más fácil para perder una guerra es a través de un colapso en los servicios”³⁸.

En este capítulo analizaremos cuáles fueron los desafíos a los que se fueron enfrentando las autoridades con respecto al suministro de alimentos:

³⁶ *Ibíd.* Negrita se agregó en este trabajo.

³⁷ Pizarro, *op.cit.*, p. 10.

³⁸ Pizarro, *op.cit.*, p. 13.

LAS PRIMERAS NOTICIAS SOBRE PROVISIONES EN ANTOFAGASTA

En un primer momento, fue la actividad naval la que transportó tropas y material de guerra a Antofagasta, puerto donde se organizó el Ejército en Campaña, y al mismo tiempo se bloqueó el puerto de Iquique, a fin de impedir la exportación de salitre desde Perú, fuente de recursos indispensables para financiar la guerra, evitando además que esa guarnición, sede de una división, pudiera ser reforzada desde el mar³⁹.

De acuerdo a la correspondencia revisada en el Archivo, a los pocos días del desembarco de las tropas chilenas en Antofagasta se envía una nota con respecto a la abundancia de víveres y carbón en la zona:

“Comandancia en Jefe de las fuerzas de Operaciones en el Norte de la República. Antofagasta, febrero 25 de 1879. Señor Ministro: ... respecto de viveres hai aquí en abundancia, principalmente carne i espero no se me mande nada a este respecto, sin que lo pida; pues la mantención de los animales es mui cara, i no necesitamos bueyes... Carbon hai en abundancia en la compañía salitrera i me lo proporcionan al precio de costo sea ingles o del país. (sic) Dios guie a US. Firma: E. Sotomayor” (sic)⁴⁰.

Si bien había víveres en Antofagasta, se tuvo que rápidamente organizar el sistema de suministro de rancho y se pensó que lo más conveniente en un principio era que estuviera a cargo de contratistas y para ello se consideró apropiado consignar un contrato con la Compañía de Salitres y Ferrocarril de Antofagasta por dos meses para no tener inconvenientes, como lo planteaba en el siguiente oficio el Jefe de las Operaciones en el Norte el Coronel Emilio Sotomayor.

“Comandancia en Jefe de las fuerzas de operaciones en el Norte de la República. Antofagasta, febrero 25 de 1879. Señor Ministro: A la tropa, se le suministra **el rancho por contratistas** i esta consiste en dos comidas diarias i medio litro de café al precio de 37 cts. Este suministro lo he contratado por dos

³⁹ Arancibia, P., *op.cit.*, p. 178.

⁴⁰ Emilio Sotomayor envía nota al Ministro de Guerra General Cornelio Saavedra en Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. Correspondencia-165 (en adelante C-165), f. 13.

meses pues así lo creo conveniente i evitando a la tropa cargue con utencillos que pueden incomodarla en su movilización, pues la localidad i la clase de guerra que tendremos que emprender así lo exige. Relativamente la vida es cara aquí i no creo oneroso el precio que he adjuntado. La marina recibirá viveres frescos dos veces por semana, el valor de las raciones es de 4° Cts. He tomado esta medida por que el Comdte. del Cochrane me ha informado por esposicion del doctor que la jente se enferma por el uso constante de carne salada i viveres secos. Dios guie a US. Firma. E. Sotomayor” (sic)⁴¹.

Es interesante observar que desde el principio de la guerra ya se consideraba la importancia de los víveres frescos para la Marina, puesto que sino se enfermaban de escorbuto por sólo ingerir carne salada y víveres secos.

El Coronel Emilio Sotomayor estaba interesado en conocer los recursos y agua que podrían entregar las zonas del interior, se dedicó a recorrer y tomar nota de los que existía, teniendo presente con que podría contar en caso de iniciarse las acciones.

“Nota de los alfalfaes de Calama, Chiu-Chiu i lugares vecinos al mineral de Caracoles. DETALLE DE LOS PROPIETARIOS QUE TIENEN **ALFALFAES** Y LA CANTIDAD DE CUADRAS. (...). En Calama i Chiu-Chiu hai grandes existencias de **llamas** que los indios comen i usan como vestias de carga. Tambien hai **ovejas** de grandes rebaños traídos de la República Argentina i que engordan para remitir a Caracoles i a la costa. Atacama es el único punto de pasada de los ganados argentinos i el lugar obligado de descanso i pastaje. De ahí pasan a pastar a Calama los que siguen viaje al norte hasta el Perú. Hai también entre Calama i Chiu Chiu cerca de **600 mulas** de carga que viajan a Potosí. Entre Calama i Chiu-Chiu (cerca de 600) había como 2000 habitantes i en Atacama cerca de 1000 mas o ménos. El cultivo de alfalfa en Calama produce cuatro cortes de alfalfa en Calama al año i solo dos en Chiu-Chiu a causa de las heladas... El **agua potable** es buena en Atacama i Chiu-Chiu pero mala en Calama. La gente acomodada hace traer agua para beber de unas

⁴¹ Emilio Sotomayor envía nota al Ministro en Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 14

ocho leguas mas arriba, punto de la confluencia del rio Salado que descompone el agua del Loa” (sic)⁴².

Por otro lado, la llegada de las provisiones a Antofagasta no estuvo exenta de problemas en los primeros días de la ocupación del Ejército chileno, el pasto llegó inservible como lo menciona en esta nota el coronel Sotomayor:

“Comandancia en Jefe del Ejército del Norte. Antofagasta, febrero 28 del 1879
Señor Ministro. Los 300 fardos de pasto aprensado que ha traído el vapor “Santa Lucia” en su mayor parte ha venido en estado de fermentación probablemente por haber sido aprensado húmedo, i en su totalidad no contienen ni una rama de alfalfa. Por consiguiente no tiene aplicación ninguna. Lo que tengo el honor de comunicar a US. para los efectos de las condiciones que se hubiesen ajustado con el vendedor, permitiéndome indicar a US. que por ahora no es necesario el envío de este artículo por haberlo en abundancia i de buena calidad en esta plaza. Dios guie a US. E. Sotomayor” (sic)⁴³.

Eran muy variados los distintos artículos y utensilios que se necesitaban para las tropas acantonadas en Antofagasta, como se observa en el documento:

“Relacion de los diversos artículos que se remiten a Antofagasta a cargo del maestro de víveres del Vapor Tolten, a la orden del Sr. Comandante en Jefe de las fuerzas del Norte.

- 9 cajones conteniendo vestuario
- 92 quilogramos azúcar refinada
- 20 quilogramos de sagú⁴⁴

⁴² Nota de los alfalfaes de Calama, Chiu-Chiu i lugares vecinos al mineral de Caracoles. Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 23.

⁴³ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 25.

⁴⁴ El sagú es una especie de palmera de hojas grandes, con frutos ovoides, cuyo tronco tiene forma de tubérculo del cual se extrae un almidón o fécula en forma de harina, perlas o bolitas de fécula que se usan para cocinar, acompañar o espesar alimentos, especialmente sopas, purés, mazamorras o pudines

- 20 quilogramos arroz⁴⁵ Carolina
- 20 quilogramos Chuno⁴⁶
- Una gruesa cajas fosforos
- 2 cajoncitos velas composición con 50 paquetes
- 180 caramayolas con sus correajes i corchos
- 5 botiquines
- 1 cajon de medicinas para el hospital militar
- 285 morrales (varios más)
- 1 Docena de laboratorios de lata
- ½ docena de tazas enlozadas
- 5 Docenas de vasos
- 5 Docenas de platos
- 6 Ollas con loza
- 15 cocinas de campaña para oficiales i hospital ambulante
- Dos teteras de fierro (Falta una y sobran dos cucharones)
- 60 jarros de lata
- 60 cucharas...
- Dos docenas de cuchillos de cocineros
- Dos docenas de baldes galvanizados
- 2000 sacos vacios
- Una fragua
- Un fondo económico
- 13 carpas con 2 postes cada una i capacidad para 25 hombres.
- Útiles para el telégrafo....

⁴⁵ El arroz es un cereal y contiene almidón que es una muy buena fuente de energía, contiene algo de proteína, pero es pobre en minerales y vitaminas. Según Claudio Gay, el arroz fue introducido en Chile recién a comienzos del siglo XIX. Alicia Hoffmann, *Plantas que comemos*, Editorial Biblioteca Americana, Santiago, p. 23.

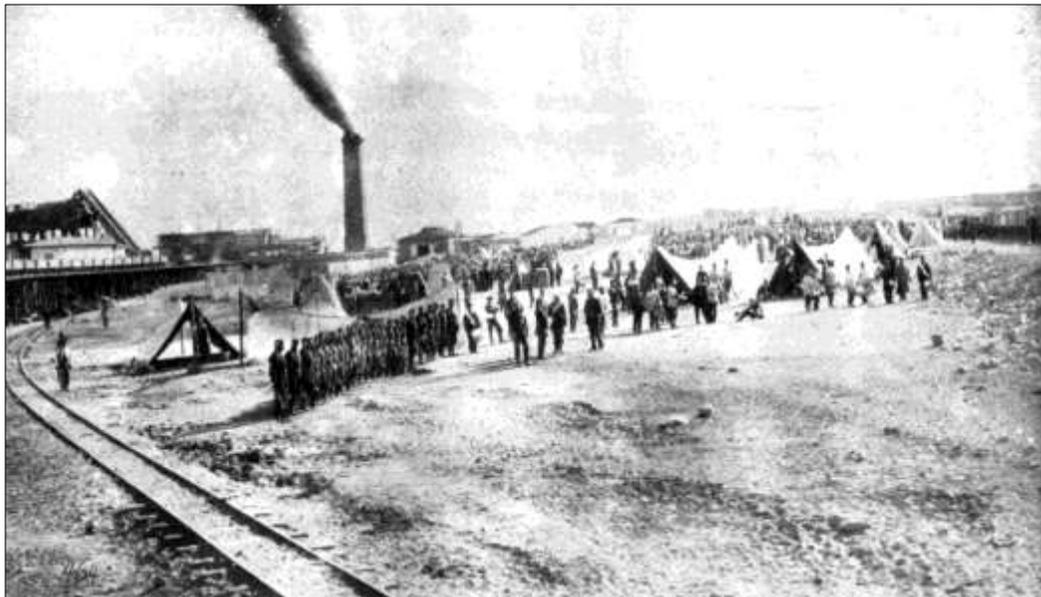
⁴⁶ El chuño o chuno, voz originaria de los Andes centrales (aimara, quechua: ch'uñu que es papa procesada), es particularmente de Bolivia y del Perú, región de la cual es originario este producto. También se consume en el Norte de Argentina, el Norte de Chile y en el Sur de Ecuador. Es el resultado de la deshidratación (por lo general por liofilización) de la papa, u otros tubérculos de altura. La fabricación de chuño es la forma tradicional de conservar y almacenar las papas durante largas temporadas, a veces durante años. Este producto es uno de los elementos centrales de la alimentación indígena y, en general, de la gastronomía de la región altiplánica de América del Sur.

Es copia del original. Antofagasta, Marzo 1 de 1879. Firma Raimundo Ansieta (sic)⁴⁷.

Aparte del transporte de gran cantidad de artículos y víveres para los soldados, este fue un período de adiestramiento y organización de las tropas y fue muy importante para lo que vendría más adelante. El hombre que provenía del sur conoció el desierto, lo duro del salitre, el calor sofocante en el día y el intenso frío en la noche. Debió acostumbrarse a racionar el agua y a las marchas.

El soldado Hipólito Gutiérrez relata las prácticas en el desierto y cómo era el agua:

“Ai en Antofagasta la pasábamos bien de comida, pero los calores insufribles y tan arenoso y la arena salobre, que cuando salíamos a los ejercicios de tarde y mañana llegábamos inconocibles de tierra y sudor y sé ¡las de sé! y el agua resacada tan mala que no podíamos apagar la sé” (sic)⁴⁸.



Campamento del Chacabuco y del Zapadores en Antofagasta, 1879.

⁴⁷ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 28

⁴⁸Hipólito Gutiérrez. *Crónica de un soldado en la Guerra del Pacífico*. Editorial del Pacífico, Santiago, 1956. p. 165.

CONTRATISTAS Y COSTO DEL RANCHO

La alimentación de las tropas en los primeros meses en Antofagasta estuvo a cargo de contratistas que entregaban un servicio al Ejército, ya que no existía una organización propia para realizar esa labor.

Había un costo asociado al rancho que se fue analizando mensualmente a medida que la guerra continuaba, cómo podemos observar en este documento:

“Señor Ministro. No habiendo fondos en la Tesorería de este puerto, con fecha de hoy he ordenado al Ministro Tesorero pague con una letra sobre la Tesorería Fiscal de Valparaíso a favor de **don Miguel O’Ryan**, la suma de (\$2266.70) dos mil doscientos sesenta i seis pesos setenta centavos, valor del rancho suministrado hasta el día 2 del mes corriente a la guarnición de esta plaza (...) Dios guie a US. E. Sotomayor. Al Señor Ministro de Guerra” (sic)⁴⁹.

Después de un mes, se consideró muy caro los costos del rancho suministrado por el contratista seleccionado, por lo que se realizó un contrato más barato para proporcionar la comida, el cual estipulaba entre otros temas lo siguiente:

“Santiago, abril 19 de 1879. Para los efectos convenientes, adjunto a US. un ejemplar del contrato celebrado con D. Ramón F. Puelma⁵⁰ para la provisión del rancho a la tropa del ejército que US, comanda. Dios Guie a US. Antonio Varas. Al Jeneral en Jefe del Ejército de Norte.

Señor Ministro de la Guerra. El infrascrito, encargado por US, para ofrecer una propuesta para la provisión del rancho del ejército expedicionario del Norte, tiene el honor de elevar a la aprobación de US las siguientes bases de contrato, que rebaja mui considerablemente el costo actual de la provisión.

⁴⁹ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 42.

⁵⁰ Este personaje aparece en los donativos para la guerra entregando: “Oporto, coñac, burdeos, leche condensada, etc.”. En *Boletín de la Guerra del Pacífico*, pp. 79-80.

1° El contratista Ramon F. Puelma, se compromete a hacerse cargo de proveer el rancho a todo el ejército acantonado en Antofagasta.

2° El precio convenido que el Estado abonará a Puelma, será a razón de veinticinco centavos (25cent) por el rancho diario de cada soldado, el que se compondrá de los siguiente: de dos platos de frejoles con frangollo⁵¹ i grasa de color i una racion de cinco galletas de buque del tamaño común o bien igual peso de pan de la calidad llamada teleras⁵². Dos días de la semana, uno de los platos de frejoles será mezclado con carne o charqui. En caso que el Jefe del ejercito ordenase aumentar el rancho con una taza de té o café, ésta se cobrará por separado a razón de dos i medio centavos (2 ½ cent por taza, siendo libre de derechos de internación el té o café i azúcar necesaria. Cualquiera otro aumento, será convenido su precio entre el contratista i el jefe del ejercito o quien lo presente...”. (sic)⁵³.

Es posible observar en el contrato que existían deberes y derechos para las dos partes y que estaba cada detalle estipulado. Machuca es bastante severo en su opinión con respecto a este asunto y relataba que:

“El contrato, bastante oneroso para él fisco, iba derecho contra el estómago de los soldados. El coronel en cumplimiento de su deber, observó dicho contrato, manifestando que, si bien el desembolso era un poco menor, las franquicias dadas al contratista importaban una enorme diferencia de precio. Además, el rancho ofrecido era muy inferior al que actualmente se suministraba a los soldados”.

“Los intereses santiaguinos predominaron, y el señor Puelma se hizo cargo del rancho. He aquí algunas de las muchas gabelas que el fisco se echaba con él voluntariamente, encima:

⁵¹ Trigo machacado, maíz grueso pelado y molido. En Aníbal Echeverría i Reyes. *Voces usadas en Chile*. Imprenta Elzeveriana, 1900, p. 178.

⁵² Telera era un pan que ya existía en España el siglo XVII y era barato, hecho con harina corriente, de forma alargada y lo ingerían los gañanes.

⁵³ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 82-83. (En contrato completo se encuentra en anexos documental)

- a) Proporcionar al contratista calderos para cocer los frejoles y para calentar agua.
- b) Proporcionar al contratista servicio para la preparación, reparto y distribución del rancho.
- c) Proporcionar la gente necesaria para la confección; y las bodegas que necesitara para depósito de provisiones.
- d) Pagar aparte el té o café que se diera a la tropa, siendo libre de los derechos de importación el té, el café y el azúcar.
- e) Pagar en Valparaíso el primero y quince de cada mes, el valor aproximado de la quincena siguiente, y el saldo a la expiración de la quincena, lo que significaba que el contratista giraba con la negra, pagándose adelantado.
- f) Obligación del fisco de entregar al contratista, los artículos que hubiese en los almacenes del ejército, a precio de costo. Y así por el estilo”⁵⁴.

A los días después fue analizada la propuesta de Puelma y se consideró nuevamente que era muy cara y poco ventajosas las condiciones y se sugirió alguien de la región de apellido Porter:

“Comandancia en Jefe del Ejército del Norte. Antofagasta, abril 25 de 1879. He recibido el contrato que US. se sirve acompañar a su apreciable comunicación del 17 del mes en curso, relativa a la provisión del ejército de este litoral. Examinado dicho contrato se ve que es honeroso. Si es verdad que el valor de la ración diaria que se propone es menor que el que actualmente se paga, también lo es que el contratista exige franquicias i servicios que pueden importar mas que la diferencia de precio que hoy se paga. Por otra parte el rancho que se ofrece está mui lejos de aproximarse al que actualmente se suministra al soldado. Creo, señor Ministro, que lo mas conveniente para el erario, como economía, i para el soldado como buen alimento, seria pedir propuestas en esta localidad. Hai muchas personas que las presentarían con ventajas para el gobierno i para el

⁵⁴ Francisco Machuca. *Las cuatro campañas de la Guerra del Pacífico*. Vol. 1, Imprenta Victoria, Valparaíso, 1926, p. 44.

soldado; entre estas remito a US. una solicitud que hace el señor Jorge Porter para que se pida propuestas para la provisión del ejército. También incluyo el contrato que Ud. me remitió. Dios Guie a US. Firma. E. Sotomayor. Al Ministro de Guerra” (sic)⁵⁵.

El señor Jorge Porter plantea además que le parece que debe realizarse una licitación pública para que más contratistas pudieran participar:

“Excmo. Señor: Jorge Porter, residente en Antofagasta a V.E. con el debido respeto espongo: que tengo noticias de una propuesta hecha por un Señor R.F. Puelma para abastecer y suministrar viveres al ejército del Norte reconcentrado en este puerto. Aparte de los inconvenientes que presenta una propuesta hecha y aceptada a un solo proponente, tiene además el carácter de no ser conforme a la ley que dispone no se hagan adjudicaciones que no sean por licitación pública; en este concepto: Suplico, se digne ordenar se suspenda el decreto, que ordena se adjudique al citado Puelma la contrata para la provisión de viveres al ejército y se mande pedir propuestas cerradas. Firma. Jorge Porter” (sic)⁵⁶.

Finalmente, al parecer los intereses políticos predominaron y de igual forma el señor Puelma se hizo cargo del rancho⁵⁷.

Más adelante y para solucionar la problemática de los víveres y contratistas, se creó por decreto el 5 de mayo de 1879 la Intendencia General⁵⁸:

“La provisión de las fuerzas acantonadas en el norte, ocupó de preferencia la atención del Gobierno i con el fin de regularizar este importante servicio se dictó el decreto de 5 de mayo que organizó una Intendencia Jeneral, con una dotación

⁵⁵ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 104.

⁵⁶ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 106.

⁵⁷ Sepúlveda, *op.cit.*, p. 22.

⁵⁸ Sepúlveda, *op.cit.*, pp. 8 -9. De acuerdo a este autor: La Intendencia General, estaba conformada por los siguientes servicios anexos: Intendencia y Comisaría General (actual servicio de Intendencia), Servicio Sanitario (actual Servicio de Sanidad), Parque General (actual servicio de Material de Guerra) y Conducción General de Bagajes y Equipajes (actual Servicio de Transportes). El Servicio de Veterinaria no existía. Se organizaron sociedades particulares de evidente utilidad. “Comisión Sanitaria”, “Sociedad Protectora de Santiago” y “Comisión de Subsidios para la Guerra”.

de empleados para las diversas secciones de que consta. De suma importancia han sido los resultados obtenidos con esta medida. Corren a cargo de la Intendencia Jeneral las comisarias del ejército i marina, las compras i remesas de víveres, medicinas, uniformes, equipo, etc...”(sic)⁵⁹.

“Debo también consignar aquí la eficaz cooperación que ha encontrado el Gobierno en los ciudadanos para atender a las múltiples necesidades de la guerra. Todos los pueblos de la República han ofrecido contingentes de soldados, víveres i dinero”(sic)⁶⁰.

El 9 de mayo se nombró como Intendente General a Francisco Echaurren Huidobro quien desempeñó su cargo sin goce de sueldo, por haber renunciado a él espontáneamente y vino a poner fin a los problemas con los contratistas del rancho y de los víveres. Machuca señala que:

“Conocida era su probidad, su abnegación, espíritu de trabajo y energía para reprimir los abusos. Además había hecho la campaña de China como voluntario del ejército inglés, aprovechando las lecciones de la experiencia durante su servicio militar, en un ejército cuya intendencia tiene fama de buena organización para atender al soldado más regalón de los ejércitos modernos. Pronto tuvo, que poner mano de fierro sobre contratistas que creían lícito defraudar al fisco. Empezaron a llegar quejas del Estado Mayor, respecto a la mala calidad de algunos artículos o adulteraciones de otros; fréjoles viejos, harina cargada de afrecho, fardos de pasto con piedras de tres y cuatro kilos y varias bellaquerías más, propias de proveedores en todos los ejércitos del mundo. El señor Echaurren nada dijo; pero hizo marcar y rotular todo bulto despachado al ejército o armada, con orden de devolver con el mismo retobo, o envase los que resultaren con mercadería de mala calidad o mermas fraudulentas. Luego llegaron a Valparaíso los cuerpos acusadores del delito; los comerciantes inescrupulosos sufrieron como multa fuertes descuentos”⁶¹.

⁵⁹ Memoria del Ministerio de Guerra 1879, p. 7.

⁶⁰ Memoria del Ministerio de Guerra 1879, p. 8.

⁶¹ Machuca, *op.cit.*, p. 176.

Esta importante actividad que el Intendente General Echaurren realizó para poner freno a estas situaciones irregulares llevó a que en las siguientes campañas no existieran mayores infracciones.

ESTUDIO DEL TIPO DE RACIÓN Y CÓMO LLEVARLA.

La Intendencia General también tuvo que estudiar el tipo de alimentación que necesitarían los soldados considerando el clima y el terreno en que combatirían. El General Arteaga nombró una comisión compuesta del jefe del Estado Mayor, dos delegados de la Intendencia, de un contador de la Armada, y de dos cirujanos, uno de mar y otro de tierra, para que buscaran durante algún tiempo la fórmula de una ración adecuada para la tropa y ganado, tanto en marcha como en campamento.

Los comisionados estudiaron el racionamiento en uso en los distintos ejércitos del mundo como Francia, Austria-Hungría, Baviera, Estados Unidos, Holanda, Italia, Portugal, Prusia, Rusia, Sajonia, Suecia y Turquía. La idea era simplificar las raciones en volumen y cantidad, conservando las cualidades nutritivas productoras de las calorías necesarias para un hombre que tendría que dedicarse a fuerte actividad física.

Prusia tenía una ración de muy fácil transporte, compuesta de pan, carne, arroz, papas, café; pero alejada de los usos y costumbres de los soldados chilenos que estaban acostumbrados a una alimentación más fuerte con fréjol, arveja, harina tostada y otros.

El rancho que tenían las tropas en Antofagasta, relata Machuca, fue mejorando bastante, pero no era fácil de transportar ni era suficiente para los soldados en actividades enérgicas como a las que se verían enfrentados en campaña.

La ración en Antofagasta se componía de:

- Pan, galletas⁶² o harina tostada..... 340 gramos
- Carne..... 230 “
- Fréjoles.....300 “
- Frangollo..... 120 “

⁶² Según algunos autores era como un pan negro seco y duro, pero se conservaba por largo tiempo.

- Grasa..... 50 “
- Sal..... 20 “
- Azúcar..... 35 “
- Café..... 15 “
- Ají..... 3 “
- Papas..... 100 “
- Cebollas..... 50 “

Se agregaban 120 gramos de arroz a la ración de los oficiales y a la de los enfermos de tropa.

La comisión aprobó dos tipos de raciones para la campaña que comenzaba:

Una ración de fierro (seca) para marchas y expediciones y una fresca de campamento, a la que se eliminaría el fréjol momentáneamente, porque los conocedores de las pampas aseguraban que las aguas cargadas de sales, endurecían los porotos e impedían la cocción.

1. La ración seca o de fierro consistía en:
 - a) Galletas..... 460 gramos
 - b) Charqui..... 460 “
 - c) Cebollas..... 120 “
 - d) Ají..... 100 “

La galleta podía reemplazarse por 200 gramos de harina tostada.

1. La ración fresca o de campamento incluía:
 - a. Galletas o harina tostada..... 200 gramos
 - b. Carne..... 460 “
 - c. Fréjoles o arroz..... 120 “
 - d. Grasa..... 50 “
 - e. Sal..... 20 “
 - f. Azúcar..... 35 “
 - g. Café..... 15 “
 - h. Ají..... 3 “

- i. Papas..... 150 “
- j. Cebollas..... 100 “

Como se observa en comparación a la que se consumía en Antofagasta, se aumentó la cantidad de carne, cebollas y ají y las papas en un 50%, y se alternó el frangollo con el arroz, para reemplazar el fréjol.

Machuca dice que al final: “no se realizaron los temores de que el agua de Tarapacá endurecía los porotos, restableciéndose la cuota de esta farinácea en la ración”⁶³. Para la preparación del rancho se contó con cocinas portátiles, a lomo de mulas, especialmente atalajadas⁶⁴.



Diario La Patria. (Se observa a un costado la preparación de la comida)

EL MORRAL O BOLSÓN

Desde el período de las campañas militares de la independencia los soldados llevaban un bolso o morral, pero este elemento no se encontraba especificado en los reglamentos de vestuario o equipo del Ejército de Chile, por lo que se tuvo que implementar y reformar para el Ejército Expedicionario del Norte. En la comisión creada por Echaurren que analizó cuáles eran los equipos necesarios para la campaña se determinaron los detalles del morral o bolso que se ocuparía.

⁶³ Machuca, *op. cit.*, pp. 142-143.

⁶⁴ Sepúlveda, *op.cit.*, p. 46.

La ración de marcha y en ocasiones la comida la llevaba el soldado en el morral, que estaba confeccionado de lona ribeteada con cuero y sostenido por una correa de suela bastante ancha para no molestar el hombro. Su interior estaba dividido longitudinalmente en dos por una tercera hoja de lona, lo que permitió al soldado chileno llevar separados su ración seca, las municiones y otros objetos. La cantidad de morrales entregadas por el Ejército durante la guerra fue de 30.226 unidades y el costo de cada uno era de 85 centavos⁶⁵.



Replica de morral de tela de brin o vela de barco, con refuerzos de cuero café, con hebilla de cierre y correa de cuero. (Patricio Greve. *Equipamiento Chileno en la Guerra del Pacífico 1879-1884*).

EL AGUA Y LAS CARAMAYOLAS⁶⁶.

El agua y la manera de transportarla fue un asunto del cual hubo preocupación desde el primer momento al llegar a Antofagasta. El ministro Sotomayor nombró una comisión compuesta por el capitán de navío Patricio Lynch, de los comandantes Domingo Toro Herrera y Diego Dublé Almeyda y el Delegado de la Intendencia General Isidoro Errázuriz para hacerse cargo de una serie de labores.

Sobre el tema del agua recuerda Machuca que:

⁶⁵ Patricio Greve. *El equipamiento chileno en la Guerra del Pacífico*, Lulu.com, 2018, p. 30.

⁶⁶ En las fuentes aparece también como caramañola o cantimplora.

“El comandante Arístides Martínez, jefe de ingenieros militares, recibió orden de armar las bombas Northon, recién llegadas de Inglaterra, para la extracción de agua en la pampa. El agua era la principal preocupación del señor Ministro. Para la expedición había que producirla a bordo o conducirla desde los puertos del sur. Se determinó que los vapores y buques del convoy llevaran agua como lastre. Se habilitó el vapor “Santa Lucía” como resacador; y se compró en 20.000 pesos el vaporcito “Toro”, para la conducción del líquido a tierra, dotándosele de suficientes mangueras. Se adquirieron en Valparaíso una lancha cisterna y otras aguadoras por valor de 9.680 pesos”⁶⁷.

El Ministro calculó erróneamente que cada hombre necesitaba un litro y medio de agua al día, ya que el calor de las pampas, la transpiración originada por las marchas en el desierto, el tipo de rancho, el aseo personal y el lavado diario de la ropa interior y del uniforme de brin, exigían mucha más agua por cada hombre.

Machuca relata que con respecto a la cantidad de agua hubo desacuerdo entre el General en Jefe Escala y el Ministro Sotomayor y para resolverlo se envió:

“al batallón Chacabuco y a la brigada de Zapadores de Santa Cruz a efectuar una marcha normal al interior, de cinco leguas, debiendo ir y volver en el día con todo el equipo, lo que significaba un recorrido de 50 kilómetros. Cada individuo llevó dos litros de agua como ración de etapa, los mismos que se bebió antes de terminar el viaje de ida. El Ministro culpó a los jefes de este consumo, que juzgaba excesivo, por no haber educado a su gente en la disciplina de ahorrar agua”⁶⁸.

El Ministro insistió en que debía ser un litro y medio, pues “*sólo se hacía cargo de la sed, sin tomar en cuenta el polvo impalpable de las calicheras, que se introduce hasta el estómago, produciendo sequedad en la lengua, paladar y garganta con tos seca que atormenta al soldado y acarrea accidentes de asfixia*”⁶⁹.

⁶⁷ Machuca, *op. cit.*, Tomo 1, p. 177.

⁶⁸ Machuca, *op. cit.*, pp. 177- 178.

⁶⁹ Machuca, *op. cit.*, p.178.

Machuca recuerda que había que guardar agua para: “*esos momentos de ahogo, después de la galleta dura y charqui salado como único alimento, bajo un sol abrasador, cargado con todo el equipo de guerra a través de las sinuosidades de la pampa caldeada*”⁷⁰.

Para transportar agua durante las marchas se utilizaba la caramayola o cantimplora que de acuerdo al estudio de Greve era: “*una prenda del equipo que, a pesar de su sencillez inicial, se tuvo que ensayar con nuevos modelos aptos para las nuevas condiciones de la guerra. Inicialmente se entregaron caramayolas de litro y medio, cilíndricas, con un vaso metálico adosado; y otras de forma de riñón de 2 litros, que se adaptaban bien al costado del soldado*”⁷¹.

Más adelante la Intendencia General adoptó como tipo de caramayola una de latón, cilíndrica, con un plato de la misma forma que le servía de forro y resguardo, y un vaso (barquilla) que mantenía unidas las dos piezas anteriores. La capacidad de esta caramayola fue de 2 litros; pero la experiencia demostró que esa cantidad de agua no alcanzaba para un día de marcha por las costumbres del soldado. Debido a ello se ensayaron caramayolas de mayor tamaño, de latón y de cuero, que no dieron buenos resultados, ya sea por su excesivo tamaño, por descomponerse el agua o por los malos hábitos y disciplina del soldado⁷².

Según Sepúlveda, la cantimplora, al no tener forro exterior, permitía que el agua se calentara y adquiriera un sabor nauseabundo. Se compraron 39.786 cantimploras y su valor con correa para portarla fue de 80 centavos cada una⁷³.

⁷⁰ *Ibíd.*

⁷¹ Greve, *El equipamiento en la Guerra del Pacífico*, p. 50

⁷² *Ibíd.*

⁷³ Sepúlveda, *op.cit.*, p. 44.



Reconstrucción histórica de la caramayola de tres piezas estándar, compuesta por una cantimplora de dos litros, el plato para comer, una taza o cachucha para el café, tapón de corcho y una correa de cuero para terciarla. Llevaba pintado en ella el número de la compañía a la que pertenecía cada soldado.⁴⁸

Para hacer frente a esta dificultad con respecto a la caramayola, se optó por llevar agua en estanques y barriles en los carretones para poder rellenarlas cuando fuera necesario y también se utilizó el agua que había en el territorio que se iba conquistando⁷⁵.

⁷⁴ Greve, *El equipamiento en la Guerra del Pacífico*, p. 50.

⁷⁵ Greve y Fernández. *Uniformes de la Guerra del Pacífico*, p. 61.



Carreta con recipiente para llevar agua de las oficinas salitreras. (Patrimonio de la Brigada Acorazada “Cazadores”)



Carreta Aguadora de las oficinas salitreras empleadas por las tropas para acarreo de agua. (Patrimonio de la Brigada Acorazada “Cazadores”)

COCINAS Y ALIMENTOS ESPECIALES PARA LOS ENFERMOS

En la guerra se necesitó alimentación especial para satisfacer las distintas necesidades de los enfermos. Machuca relata que la primera ambulancia desembarcó en Antofagasta el 29 de abril de 1879 y se instaló en unos terrenos estériles de la Compañía de Salitres y Ferrocarriles de Antofagasta para unírsele un mes después otra más. Señala que:

“La ambulancia llevaba dos tiendas hospitales, llamadas Valparaíso y Agustín Edwards, con un centenar de camas cada una, carpas aparte para el doctor, capellán, empleados y servidumbre, carros angarrillas, botiquines; ropa para 200 heridos; grandes cajones con medicamentos; cocinas Gervais; un enorme surtido de vendas, hilas, compresas, fajas, etc”.

También eran necesarias otro tipo de provisiones para los enfermos, como por ejemplo: “*Vinos: generosos (o añejo), burdeos i cognac y provisiones para dietas de enfermos, como café, galletas, chuño, arroz, azúcar, extracto de carne de Liebig⁷⁶, sal, vinagre, etc (sic)⁷⁷.*”

⁷⁶ El extracto de carne es un caldo de carne muy concentrado, normalmente de vacuno. Se usa para dar sabor a carne a diversas recetas, y para elaborar consomés y sopas. Fue inventado por el barón Justus von Liebig, el químico orgánico alemán del siglo XIX. Liebig se especializó en la clasificación de la comida y escribió un ensayo sobre cómo cocer la carne sin destruir su valor nutricional. Movidado por el deseo de ayudar a los desnutridos, en 1840 desarrolló un extracto de vaca concentrado, extractum carnis Liebig, para proveer de un sustituto barato y nutritivo de la carne a quienes no podían adquirirla. Por desgracia, se necesitaban 30 kg de carne para producir 1 kg de extracto, lo que lo hacía demasiado caro.

⁷⁷ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 84.



Se observa fondo de agua en la fotografía de la Ambulancia “Valparaíso” en Antofagasta (Álbum Grafico Militar de Chile de Antonio Bisama Cuevas)

PROPUESTAS DE INVENTORES Y EMPRESARIOS DE NUEVOS TIPOS DE ALIMENTOS PARA LAS TROPAS Y LA IMPORTANCIA DE LA CONSERVACIÓN.

En mayo de 1879 comenzó a sesionar la Comisión Sanitaria del Ejército⁷⁸ en campaña que tenía como misión determinar la planta, organización y reglamentación del servicio sanitario en la guerra.

A través de la revisión de las actas de las sesiones de la comisión sanitaria se descubrieron temas relativos a la alimentación de las tropas, que si bien no son temas de salud propiamente tal, estaban íntimamente ligados, ya que finalmente la buena nutrición conllevaba una buena salud.

⁷⁸ El 2 de mayo se acuerda y decreta el nombramiento de una comisión, denominada Comisión Sanitaria, compuesta por el protomédico don Wenceslao Díaz, el doctor José Joaquín Aguirre y el cirujano don Domingo Gutiérrez, con el fin de que por su conducto se le propusieran al Gobierno, los cirujanos, farmacéuticos y practicantes que requieran las necesidades del servicio en los hospitales militares del norte, debiendo pasarse al efecto a dicha comisión, una nómina de los empleados que habían sido nombrados con anterioridad a la fecha de este decreto, como además, las propuestas elevadas con anterioridad por el cirujano mayor del ejército de operaciones. La comisión sanitaria funcionó en la Plaza de Armas de la capital y en el edificio de la antigua cárcel, hoy Municipalidad de Santiago, tuvo por tarea primordial la atención médica, alimentación, transporte y bienestar de los heridos.

La guerra generó necesidades específicas con respecto a los alimentos, se analizó su valor nutritivo y su conservación y existió un interés por parte de empresas, particulares e inventores de presentar soluciones en relación al tipo de comida que debían suministrarse a las tropas en el conflicto.

La comisión sanitaria recibió varias propuestas de alimentos para ser examinadas por los doctores y ellos debían velar por la nutrición, conservación y precio de los productos y decidir si era conveniente adquirirlo.

Algunas de las propuestas recibidas por la comisión, fueron las siguientes:

El Sr. Hess presentó el salchichón de frejoles y carne siendo la respuesta de la comisión lo siguiente: *“El Señor Aguirre informa sobre el salchichón de frejoles i carne presentado por el sr. Hess, diciendo que lo considera mui buen alimento, pero que no puede juzgar de su grado de conservación”* (sic)⁷⁹. Se resolvió oficiar al Intendente General diciéndole que podía ensayar en el norte una pequeña cantidad de este alimento y después realizar los contratos.

También se expuso la propuesta del señor Beláustegui y Cía. que consistía en preparados de carne y extractos para ser analizadas por la comisión y se leyó una oferta de Don Manuel Joaquín Díaz de carne conservada a razón de 0/12 libra y para examinarla ofreció ocho tarros con 25 libras cada uno, para que se mandara a la escuadra y al Ejército para experimentarla⁸⁰.

Finalmente la comisión resolvió lo siguiente:

“de un informe de los SS. Salamanca i Jeronimo Rosa sobre las muestras de carne presentada por los SS. Beláustegui i Diaz las que sometidas a examen las encontraron buenas, reconociendo superioridad en la presentada por el Sr. Diaz Se acordó decir al Sr. Intendente que viendo un invento reciente conviene someterlo a la experiencia i en esa virtud comprar una cantidad no muy considerable i ser repartida entre los diversos rejimientos que se encuentren en el

⁷⁹ Archivo Histórico del Departamento Cultural, Histórico y de Extensión del Ejército. Volumen Sanidad (en adelante S) -03.

⁸⁰ Archivo Histórico del Departamento Cultural, Histórico y de Extensión del Ejército. Volumen S-03.

norte debiendo los cirujanos respectivos observar sus efectos y comunicarlos a la Intendencia general” (sic)⁸¹.

Por otra parte, el señor Federico Horn ofreció la venta de morcilla de arvejas elevando la siguiente carta:

“Señor Intendente Comandante Jeneral de Armas.

Federico Horn de esta ciudad ante US con todo respeto digo: que en el numero 667 del “Deutteche Nachrichten de Valparaiso”, correspondiente al 26 de Abril proximo pasado se pide el modo de hacer la morcilla de arvejas, alimento para ejércitos mucho mas delicioso, portátil, económico i fácil de preparar del una comida mas nutritiva, que cualquier otro alimento usado para el mismo objeto en Chile, como el charqui i los frejoles.

Poseyendo yo el secreto de tal preparación i deseando ser de alguna manera útil al país, me ofresco para hacer esta preparación a sueldo o para dirigir una fabricación en grande si el Gobierno quiere establecerla en Santiago i para ello, ofresco presentar las muestras consiguientes.

Considero innecesario, Señor, detenerme a manifestar a US las ventajas de esta preparación, pues como sistema de alimentación para ejércitos en campaña, su superioridad es reconocida en toda la Europa: asi que no me cabe duda que mi propuesta será admitida.

Otro si digo: que acompaño en un cajón bajo el numero 3 la muestra de las espresadas morcillas. Por tanto

AUS. Suplico se sirva elevarla al Sr. Ministro de la Guerra para su consideración

Es gracia señor Intendente Federico Horn” (sic)⁸².

⁸¹ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S-03.

⁸² Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05.

Otra idea que se exhibió fue la galleta de carne que fue presentada también a la comisión:

Señor Secretario de la Intendencia del Ejército i Armada

Santiago, Mayo 25/79

Mui Señor Mio:

He leído la nota en que la Sociedad de Agricultura da su opinión sobre la clase de alimento que convendría dar a nuestro ejército en campaña i creo que al lado de estos puede mui bien figurar la “**Galleta de Carne**” confeccionada de la manera siguiente:

Se pica bien la carne despues de haberla separado de los huesos, se la cuece en agua hasta que se hayan disuelto todas las partes solubles se quita entonces la grasa i las fibras no disueltas, i se evapora el liquido hasta consistencia de jarabe.

Se añade entonces harina de trigo, de modo que forme una pasta espesa que se cuece como el pan o galleta común. Esta galleta dice MR. Gail Bordes, autor de dicho procedimiento i que obtuvo en la exposición de Londres uno de los cinco grandes premios de las sustancias alimenticias, se conserva mucho tiempo, la sustancia animal se encuentra en estado de perfecta conservación. La fécula de la Harina no sufre alteración alguna, lo que no sucedería si se encontrase en presencia de una sustancia animal en putrefacción. Suplico Ud. se sirva disculpar lo inoportuno de esta nota, tengo el gusto de apreciarme su AA. i SS. Manuel Tagle B (sic)⁸³.

También presentó un ofrecimiento muy completo la fábrica de conservas Orrego que sugería diferentes tipos de alimentación para las tropas y otro para las ambulancias para que fuera especial para los enfermos, del cual extractaremos una parte:

⁸³ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05.

“Con la ocasión espuestas, nosotros deseando contribuir por nuestra parte al mejoramiento eficaz i económico de la alimentación del soldado en campaña, como de los heridos i enfermos de la ambulancias u hospitales militares tenemos el gusto de ofrecer ahora a la consideración de la honorable Comision Sanitaria, que Ud dirige muestras de productos de nuestra Fábrica de Conservas, que por la pureza i bondad de la preparación empleada en la conservación de aquellos, creemos pueda ser una aceptación pronta para el servicio del Ejército i Armada en Campaña”⁸⁴.

Dividieron la propuesta en alimentos para el Ejército y Armada que consistían en: “*Carne de vaca cosida con caldo concentrado (Bouillon Gras) en tarros de 650 gramos mas o menos, cada uno al precio de treinta centavos*”. También: “*Carne de vaca asada con caldo concentrado en tarros de 780 gramos mas o menos i con un precio también de treinta centavos*” y “*Felalina de vaca*” (vulgarmente “sustancia”)(sic)⁸⁵.

Para las Ambulancias se proponía: “*Gallina con caldo concentrado en tarros de 600 i tantos gramos valiendo la docena de aquellos cinco pesos*”. “*Pollo elaborado de la misma manera que la gallina i en tarros de un tamaño igual, la docena cuatro pesos*” (sic)⁸⁶.

Lo interesante de esta oferta era la facilidad para consumir la comida, solo había que calentarlas en el mismo tarro con agua caliente y también podían comerse frías. La empresa se fijó que el tamaño de los tarros fuera de fácil transporte y distribución, asimismo planteaban que era mucho más difícil que existieran mermas en los tarros, ya que era más factible mantener el control de las conservas que por ejemplo del charqui.

Esta empresa manifestaba a la Comisión Sanitaria que presentaría más de setenta tipos de productos en conserva en la próxima exposición en la sección agrícola y militar invitados por el Sr, Benjamín Vicuña Mackenna por si alguno de ellos pudiera servir para el Ejército y Amada en Campaña⁸⁷.

⁸⁴ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05.

⁸⁵ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05.

⁸⁶ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05.

⁸⁷ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05.

Esta extensa propuesta da cuenta del interés de la industria por ofrecer sus productos en conservas, dando a conocer las ventajas en su preparación, conservación y calidad nutritiva.

No solo se presentó carne, también Pablo Vigneuse fue autor de un “*procedimiento para conservar por largo tiempo los guisos de la cocina chilena ofreciendo proveer de ellos al Ejército i Armada*”, remitió muestras las cuales se conservaron perfectamente bien.

Hubo productos que no fueron aceptados como la carne del Sr. Flores que la comisión consideró aceptable para la Escuadra y no para el Ejército a causa de la “*considerable sed que desarrolla y de la escases de agua en aquellos lugares*”⁸⁸.

A partir de estos alimentos y conservas es posible conjeturar que la Guerra del Pacífico, contribuyó a que algunas fábricas nacionales surgieran o se modernizaran para dar respuesta a las necesidades que tuvo el gobierno de alimentar y equipar las tropas durante cinco años.

En este período se incrementó hasta en cien veces la producción de ropa, calzado, mercancías de cuero, productos químicos y farmacéuticos, barriles, mochilas y calderas para barcos, entre otros⁸⁹.

Otros autores mencionan que si bien la Guerra del Pacífico favoreció la aparición de empresas, éstas habrían surgido previamente entre 1870 y 1880, y destacan la importancia de otros fenómenos, que sumados a la guerra también fueron significativos, como el comercio exterior, la caída de la moneda, la tarifa aduanera de 1878 (que anunció la reanudación del proteccionismo económico) habrían permitido el fortalecimiento de las empresas industriales y/o artesanales⁹⁰.

Sin embargo, coinciden los distintos autores en que la Guerra contra Perú y Bolivia estimuló, por la inmensa demanda de artículos, al crecimiento de la incipiente industria nacional y que esto habría colaborado también a que se lograra la victoria en la guerra⁹¹.

⁸⁸ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05.

⁸⁹ Bibiana Marcela y Rendón Zapata. *Endulzando el ciclo salitrero. Orígenes de la Industria de Conservas de Fruta en Chile 1880-1930*. Tesis para optar al grado de Magister en Historia, Universidad de Chile, Santiago, 2015.

⁹⁰ *Ibíd.*

⁹¹ Luis A. Valenzuela y Roberto Contreras M. *Industria agroalimentaria y agroindustria Hortofrutícola en Chile hasta 1930. Antecedentes para una construcción histórica* en *Historia* 396, N°2, 2013, p. 363.

Otro aspecto que se encuentra presente en las propuestas de alimentos para la guerra, fue la necesidad de lograr que los víveres se conservaran en el tiempo. Recordemos que las primeras prácticas de conservación fueron el curado, el salado, el secado y el ahumado. La miel, el vinagre, los aceites, las grasas e incluso la arcilla, fueron utilizados también como conservantes y constituyeron, de alguna manera, las más primitivas conservas.

Fue el cocinero francés Nicolás Appert quien descubrió cómo conservar los alimentos a fines del siglo XVIII, postulando a un premio ofrecido por el Directorio de la Revolución Francesa para solucionar el grave problema alimentario de las tropas en continua actividad bélica en aquella época. Se lo adjudicaría el premio a quien desarrollara un procedimiento de conservación de alimentos para el ejército francés.

En 1795 Appert comenzó a realizar pruebas de conservación de alimentos, introdujo alimentos crudos o previamente cocidos en frascos de vidrio tapados con un corcho y sellados con lacre, los que sometió a cocción a temperatura de ebullición del agua por un tiempo superior a quince minutos, con lo cual el producto conservaba sus propiedades organolépticas (olor, textura, aspecto, sabor) durante más de seis meses, proceso que fue conocido por quienes lo aplicaron como “appertización”.

El premio le fue entregado por el propio Emperador Napoleón Bonaparte. Esta innovación fue rápidamente incorporada por el Ejército y la Marina Francesa. Sin embargo, el vidrio era frágil y fácil de romper, sobre todo durante las contiendas. Fue el inglés Peter Durand quien en 1810 usó latas de hojalata con una tapa sellada con un anillo de estaño soldado a la hojalata y que se sometía a calentamiento con agua a ebullición. Esta ya era una conserva, aunque incómoda de abrir, ya que era necesario un martillo y cincel para hacerlo. Más tarde, en 1853, con el desarrollo de la marmita y la esterilización por vapor, se solucionó el principal problema de las conservas en aquel tiempo, que era su durabilidad. La conserva había llegado para quedarse y su máxima consolidación se produjo durante las guerras del siglo XIX, especialmente en la de Crimea, Civil Estadounidense y la Franco-prusiana⁹².

⁹² Alfonso Valenzuela y Rodrigo Valenzuela. “La innovación en la industria de alimentos: Historia de algunas innovaciones y de sus innovadores” en *Revista Chilena de Nutrición* Vol. 42, N° 4, dic. 2015, p. 407-408.

Debido a ello, no es extraño encontrar entre las propuestas a la comisión sanitaria las conservas de distintos alimentos, ya que estaban siendo utilizadas en otros conflictos bélicos del período, pero lamentablemente al parecer por un tema de costos Chile no usó a gran escala las conservas para alimentar a las tropas en esta guerra. En su libro Arturo Sepúlveda dice que fue por fallas que no se ocupó:

“En previsión de la escasez de carne, la Intendencia General proporcionó este alimento cocido, en conserva, envasado en tarros, el que para consumirlo bastaba con calentar su envoltorio metálico. Habría sido adquirido a bajo costo, pero desafortunadamente tuvo que desecharse por fallas en tan revolucionaria modalidad para esos tiempos”⁹³.

Hay registros de soldados que consumieron leche condensada, que probablemente debe haber sido importada desde Inglaterra a través de las casas comerciales inglesas en Valparaíso⁹⁴.

A pesar de todas estas propuestas y algunos ensayos, a lo largo de la guerra se mantuvo el tipo de alimentación menos elaborado que era el charqui, arroz y galleta o harina.

DONACIONES DE ALIMENTOS

El fervor de la ciudadanía por colaborar en el esfuerzo bélico, llevó a que el Gobierno tuviera que sistematizar la ayuda y emitir un decreto que decía que:

“los donativos en dinero de los particulares deberían ser entregados a los Intendentes y Gobernadores del lugar en que residían los que van a donar. En el caso de artículos o de cualquier especie, si fuera susceptible de rápida descomposición o su custodia o conservación demandará muchos gastos, el Intendente o Gobernador debe subastarla y entregarla a las Arcas fiscales y se debe llevar las cuentas en un libro titulado Donativos de especies para la Guerra”⁹⁵.

⁹³ Sepúlveda, *op.cit.*, p. 39.

⁹⁴ Patricia Arancibia y Roberto Arancibia. *Nestlé creciendo con Chile*. Imprenta Ograma, Santiago, 2010, p. 48.

⁹⁵ José Antonio Varas. *Recopilación de Leyes, Ordenes, Decretos Supremos y Circulares concernientes al Ejército desde enero 1879 a diciembre 1883*, Santiago, Imprenta de R. Varela, 1884, Tomo VI, pp.101-102.

Para mayor organización el Ejecutivo también decretó la creación de una “Junta Central de donativos para la guerra” que tendría sede en Santiago y la facultad de vender los artículos o especies donadas que por su naturaleza no sean útiles para el Ejército.

Se debe tener presente que los donativos eran de todo tipo y las personas entregaron lo que tenían para poder colaborar, como por ejemplo:

“El Obispo de Concepción, 500 pesos anuales por dos años para costear el sueldo de un capellán; Francisco Joglar de la Prida, cien fanegas de trigo, cien fanegas de maíz, 100 fanegas de frejoles y 20 bueyes gordos; Francisco Belmar, 200 ejemplares del Manual del Soldado; María del T. Prieto Muñoz, un cuadro de valor 100 pesos; C.S. Ducaud, la mitad de la rifa de un caballo; Jacinto Núñez ofrece su imprenta para hacer impresiones; los vecinos de Macul, una carreta de legumbres; la Recoleta Dominica, cien quintales de salchichones y Manuel Orrego, 120 tarros de leche condensada”⁹⁶.

También los donativos eran productos frescos para alimentar a las tropas en el norte:

“Se dio cuenta de un donativo de dos cajones de manzanas i un saco de huesillos hecho por D. José María Ugarte i Doña Trinidad Ugarte”. Más adelante: “La Sra. Catalina Lopeandia de Rosende residente en los Andes, deseando obsequiar dos barricas de aguardiente para las ambulancias”. También se solicita un “pase libre por 24 canastos de naranjas que ha donado doña Pilar Valdés a fin de remitirlas al Ejército del Norte y se desea saber si hay transporte para evitar su pudrición”⁹⁷.

Incluso el Intendente de Chiloé donó a la Comisión Central de Donativos 35 quintales de Chuño para el Hospital de Antofagasta a través de la Comisión sanitaria”.

La comisión tenía claridad con respecto a lo beneficioso que era para la salud de los soldados, el consumo de productos frescos, fue por ello que aprobaron: “*enviar periódicamente frutas acidas i legumbres frescas para el consumo del Ejército*”⁹⁸.

⁹⁶ Boletín de la Guerra del Pacífico, *op.cit.*, pp.78-80.

⁹⁷ Archivo Histórico del Ejército, Volumen S- 03.

⁹⁸ Archivo Histórico del Ejército, Volumen S- 03.

PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN LA ALIMENTACIÓN

Otro tema sobre el que tuvo que dar su opinión la comisión sanitaria fue respecto a la presencia de mujeres en el Ejército; transcribimos la siguiente carta que da cuenta que la decisión de que no permanecieran en el norte, estuvo vinculado a un tema alimenticio, puesto que eran un gasto extraordinario:

“Santiago, Agosto 1 de 1879

Señor Intendente:

Esta comisión en consideración la consulta expresada en la nota que precede i tiene el honor de decir a Ud.

1° Que no conviene en punto de vista jeneral la presencia de las mujeres en los ejércitos en Campaña, por las perturbaciones que ocasionan entre los soldados i embarazo en las marchas del Ejército.

2° Que la ayuda que pueden prestar al Ejército dichas mujeres debe estar reemplazada como lo está en los ejércitos regulares por los servicios de las Comisarias i de los cuerpos sanitarios.

3| Que este servicio se encuentra perfectamente arreglado en las disposiciones adoptadas para nuestro Ejército en el cual cada rejimiento lleva dos enfermeros porta-sacos, además de los tres facultativos designados, para los cuerpos de Ejército, el servicio de las ambulancias que lleva todo lo necesario en sus tres ramos de cirugía, farmacia y administración

4) Que la presencia de las mujeres en nuestro Ejército del Norte. Además de ser un embarazo, debe constituir una **disminución efectiva de la alimentación i del agua** de los soldados que naturalmente tendrán que compartir con ellas la ración recibida a no ser que la Comisaria consultara esas raciones lo que aumentaría los gastos.

5) Que solo para ayuda de los enfermeros i de los preparadores del rancho podrán permitirse en cada rejimiento dos mujeres de moralidad reconocida, para que marchen en el Ejército i cuyas raciones de agua i alimento deberán ser consultadas

por las Comisarias respectivas. Es cuanto puedo informar a V en cumplimiento de lo ordenado. Dios guarde a V. Wenceslao Diaz” (sic)⁹⁹.

Efectivamente, al principio de la guerra muchas mujeres acompañaron a sus esposos e hijos hasta Antofagasta, pero estando allí debido a la gran concentración de personas en el campamento y producto del gasto y el desorden que se producía, se les solicitó que volvieran a sus hogares, autorizando que se quedaran sólo dos cantineras por batallón para que ayudaran con los enfermos y con la preparación del rancho.

Las *cantineras* o *vivanderas* que permanecieron en las filas tuvieron una destacada participación en las campañas, sirviendo de apoyo en los distintos ámbitos, participando en combates, ayudando con los heridos, con labores domésticas como el lavado de ropa y en los quehaceres de la cocina.

Se dice que el término cantinera deriva de “cantina”, una palabra con varios significados en el campo militar, algunos de ellos hacen referencia a las pequeñas tiendas de comestibles, y también, a los pequeños compartimentos utilizados para transportar porciones de alimentos y algunos bebestibles. Cuando una mujer se hacía cargo de una cantina o prestaba servicios especiales dentro del campamento militar (por ejemplo, llevando la “cantina” para aliviar algún soldado), pasaba a denominarse cantinera¹⁰⁰.

Las cantineras se dedicaron a colaborar en la preparación del rancho, pero al ser una tarea habitual no quedaron registros detallados de esta labor. Sabemos por ejemplo, que en el caso de María Quiteria Ramírez Reyes¹⁰¹ se menciona como una de las cantineras que se destacaron por su valor y heroísmo durante la Batalla de Chorrillos. Su papel fue principalmente el de ayudar a los lesionados dándoles “*agua a través de su barrilito de Jerez*” con el que saciaba la sed de los soldados¹⁰².

Otra mujer llamada Mercedes Debia acompañó a su marido a la guerra, enrolándose en el Batallón Movilizado Bulnes y peleó en Dolores, Pisagua, Los Ángeles, Tacna, Chorrillos, Miraflores y en el Asalto al Morro de Arica. Después de las batallas, en lugar de descansar,

⁹⁹ Archivo Histórico del Ejército, Volumen C-164

¹⁰⁰ Mujeres cantineras en la Guerra Pacífico. Contenidos Museo Histórico Nacional.

¹⁰¹ Estuvo en la Batalla de Tarapacá junto al TCL. Eleuterio Ramírez y después fue tomada prisionera.

¹⁰² Larraín, *op.cit.*, pp. 59-60.

realizó el oficio de hermana de caridad, recogiendo y curando heridos y atendiendo al rancho de los oficiales. Fue muy querida por sus jefes debido a sus servicios heroicos¹⁰³.

En los registros militares la presencia de las mujeres es mencionada como *vivanderas* como es el caso de María Griselda Gajardo, quien figura ocupando la plaza de vivandera¹⁰⁴ en la Lista de Revista de Comisario de la Plana Mayor del Batallón Chillan el 15 de octubre de 1879. Es una de las pocas que figura en documentos oficiales encuadrada en una Lista de Revista de Comisario¹⁰⁵.

También en los relatos de los soldados es posible encontrar la presencia cotidiana de la mujer en campaña, en la ocupación de Lima relata Benavides Santos: “que a los oficiales se les daba sus raciones en crudo y juntándose varios la hacían confeccionar por un soldado o alguna camarada”¹⁰⁶.



Cantinerera Irene Morales, Lima 1881 (Fotografía, Estudio Courret, Archivo Fotográfico Museo Histórico y Militar, Chile). Greve, *op.cit.*, p.67.

¹⁰³ *El Diario Ilustrado*, Santiago, 7 de agosto de 1910, p.8.

¹⁰⁴ El nombre de vivandera deriva de la “vivandiere” que existía en el Ejército francés y deriva de la palabra viande, que significa carne o comida. Por tanto, una vivandera era una mujer que proporcionaba alimentos a las tropas, aunque a menudo vendían muchos otros artículos.

¹⁰⁵ Lista de Revista de Comisario del Batallón Chillán en el mes de octubre de 1879, f.15. En el Archivo Histórico del Ejército.

¹⁰⁶ Arturo Benavides Santos, Seis años de vacaciones, p. 135 en Larraín, *op.cit.*, p. 107.

CAPÍTULO 3: LA PROBLEMÁTICA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA GUERRA DEL PACÍFICO

CAMPAÑA DE TARAPACÁ

Después de la captura del Huáscar en Angamos, Chile pasó a dominar el Pacífico abriendo la puerta para invadir el departamento peruano de Tarapacá. A partir de la toma de Pisagua el 2 de noviembre de 1879, se produjo un cambio en el medio ambiente en el que se encontraban las tropas chilenas. Hasta este momento, su permanencia en Antofagasta y poblados de los alrededores había tenido más bien el carácter de proceso de aclimatación al desierto con desarrollo de actividades de guarnición y de entrenamiento¹⁰⁷.

En cambio en Tarapacá se encontrarían con una zona desértica con escasos recursos en la parte costera. Las aguas eran extraídas normalmente de pozos y la que se obtenía era desabrida y de mala calidad; sólo los animales la bebían sin repugnancia. Los pozos que se encuentran entre la zona costera y la siguiente, que es la formada por la gran pampa del Tamarugal, daban aguas buenas y abundantes, como en Pozo Almonte, Peña, Nueva Soledad y otros.

En el asalto a Pisagua, el soldado se probó a sí mismo en combate y las unidades tuvieron la oportunidad de poner en práctica lo aprendido en medio año de entrenamiento. Antes de entrar en acción, la tropa recibió rancho caliente y ración seca para 24 horas con dos litros de agua¹⁰⁸.

En la memoria de guerra se dejó constancia que: *“En los primeros días subsiguientes a la toma de la plaza no pudo movilizarse el Ejército por haber sido sumamente escasa el agua y no poder proveer al soldado de la necesaria para que marchara”*. Luego se solucionó el problema¹⁰⁹.

¹⁰⁷ Rodríguez, *op.cit.*, p. 29.

¹⁰⁸ Pizarro, *op.cit.*, p. 32.

¹⁰⁹ Memoria del Ministerio de Guerra 1880, p. 48.

Sotomayor tenía claro la importancia del agua y debido a ello nombró a cargo de los depósitos de agua en tierra, nada menos que al General Baquedano, ya que de ella dependía el éxito de la operación militar, porque sin una fiscalización estricta las tropas habrían tenido que reembarcarse¹¹⁰.

Benjamín Vicuña Mackenna relata al detalle la situación:

“Así pasaron los dos primeros días, el 3 y el 4. Solo la escasez de agua comenzaba a preocupar al estado mayor, porque los cuerpos se hallaban a ración de la que producían los condensadores de la escuadra, y la caballería era llevada con infinito rodeo y fatiga a la profunda quebrada de Pisagua viejo, a cuyo fondo se descendía áspero caracol. A su vez el infatigable ingeniero Stuvan¹¹¹ trabajaba con su acostumbrado empeño en dejar corriente una máquina que existía junto al muelle, y que desde el día 5 comenzó a producir seis mil galones, provisión insuficiente”¹¹².

Una vez solucionados los problemas iniciales en Pisagua, se determinó que había que iniciar un reconocimiento al interior y lograr apoderarse del agua.

Fue en ese contexto que el 6 de noviembre de 1879 se enfrentaron la caballería con los aliados en el Combate de Agua Santa o Germania que terminó con un triunfo para las tropas chilenas; la importancia del agua queda de manifiesto en la memoria de guerra de 1880 donde se recuerda:

“A las 2 p.m. ya éramos dueños de este punto, donde encontramos intacta una máquina de vapor para elevar el agua, varios estanques de fierro i una serie de pozos

¹¹⁰ Bulnes, op.cit., p. 565.

¹¹¹ Prestó servicios durante la Guerra del Pacífico, como Teniente Coronel de Guardias Nacionales e Ingeniero Mecánico en el Cuartel General, desde el 10 de septiembre de 1879 hasta el 31 de mayo de 1881, en que realizó la Campaña desde Antofagasta, bajo las órdenes del General en Jefe del Ejército del Norte don Erasmo Escala, encontrándose en los siguientes hechos de armas: Toma de Pisagua, Ilo, Pacocha, batalla de Los Ángeles, Dolores, Moquegua donde cayó herido, conduciendo personalmente un tren con tropas; se reincorporó nuevamente en el desembarco y marcha a Lurín, encontrándose en las batallas de Chorrillos y Miraflores. En Lima, tuvo a su cargo los ferrocarriles y en 1883, fue nombrado como Ingeniero, para fundar la Maestranza de los Ferrocarriles en Concepción y organización del ferrocarril a la frontera. Hoja de servicios en Archivo Histórico del Ejército.

¹¹² Benjamín Vicuña Mackenna. *Historia de Tarapacá*. Rafael Jover, Santiago, 1880, p.790.

comunicados por galerías i cañones que suministran cuanta agua pueda necesitar nuestro Ejército...

En resumen, señor General, esta corta expedición de 175 Cazadores ha dado a nuestro Ejército en menos de cuarenta i ocho horas, la posesión de conducir agua, doce o quince carros carga, todas las maquinas i pozo de la parte norte del departamento de Tarapacá...

Nuestro Ejército ha aprovechado ya las ventajas de esta avanzada, una considerable división esta acampada en la línea comprendida de Dolores a Agua Santa, teniendo abundante provision de agua; i la de víveres puede hacerse con alguna comodidad en los trenes tomados al enemigo, los que en sus viajes de vuelta surten de agua la division que se encuentra en este campamento. Esta distribucion de fuerzas ha facilitado las operaciones ulteriores del Ejército, de que pronto espero dar cuenta a US.

Dios guarde a US. Erasmo Escala. Al señor Ministro de Estado en el departamento de la Guerra”(sic)¹¹³.

Luego de las acciones en el desierto se organizó un campamento alrededor del cerro San Francisco, ocupando también unas antiguas habitaciones abandonadas, sin techo y sin puertas para mejorar sus condiciones de alojamiento. Cuando no había espacio en los pocos edificios existentes, se empleaban trozos de costras de caliche a modo de adobes, para construir habitaciones de emergencia. La comida era abundante y bien preparada; el agua que se consumía era de mar (repartida por el ferrocarril) resacada o de pozos¹¹⁴.

En medio del caliche, los soldados construyeron una especie de ruca y en su interior habilitaron un tipo de cocina. En la parte superior habia un agujero donde posiblemente colocaban algún elemento para cocinar como plato, olla, jarro, etc¹¹⁵.

¹¹³ Memoria de Guerra de 1880, pp. 51-52.

¹¹⁴ *Historia del Ejército de Chile*, Tomo V, pp. 329-330.

¹¹⁵ Carlos Martínez Hernández. *Guerra del Pacífico de 1879. Campaña de Tarapacá. Iquique, Ruta Histórica 1879*. Oñate Impresores, Iquique, 2010, p. 44.

Las tropas de los campamentos tomaban café con pan por la mañana. Sin embargo, el uso constante de víveres secos y especialmente de la harina tostada y charqui, desarrollaron algunos cuadros de disentería y otras enfermedades del sistema digestivo. La situación se complicaba con la falta de elementos y de personal del servicio médico¹¹⁶.

Un testimonio de esta situación es el relato del combatiente Hipólito Gutiérrez:

"En ese campamento era muy escaso todo, la agua, había una máquina resacadora de agua en un socavón que habían hecho para sacar agua, pero era salobre que no se podía tomar, pero los traían agua en las máquinas en unos estanques de Agua Santa; todos los días los pasaban a dejar un carro lleno. Ai en ese campamento estuvimos mes 21 día. Todo ese tiempo lo emplearnos en estruirnos en los ejercicios de armas en guerrillas y en revoluciones tarde y- mañana que no tenidamos alivio y no comidamos a rancho sino que la ración que nos daban en crudo que nosotros tenidamos que hacerla que de que llegábamos de los ejercicios en la mañana recibidamos la ración y nos ponidamos hacer de comer que llegábamos cansados, llenos de polvo y sudor y con hambre y sed"(sic)¹¹⁷.



Ollas de fierro para preparación de la comida de las tropas. (Patrimonio de la Brigada Acorazada "Cazadores").

El coronel Emilio Sotomayor realizó una expedición de reconocimiento entre Dolores e Iquique, al mando del Regimiento Cazadores, recorrió a caballo el lugar, donde se suponía que podían permanecer las tropas derrotadas de Dolores. Pero lo que encontró fue aún más valioso: víveres como arroz, frejoles y cebada en abundancia, dejados, días atrás, por Buendía en la Noria, Pozo Almonte y Peña Grande.

¹¹⁶ Rodríguez, *op.cit.*, p. 29.

¹¹⁷ Gutiérrez.*op.cit.*,p.56.

También recuerdan que: "*Cuando los soldados chilenos bajaron el cerro después del combate encontraron en todas las caramayolas del enemigo una mezcla de agua con aguardiente. En su campamento se encontró abundancia de víveres y carne fresca*" ¹¹⁸.

Días más tarde, el mando decidió enviar una división de 1.900 hombres al mando del coronel Luis Arteaga Ramírez a reforzar las tropas de Vergara que se habían dirigido a Tarapacá con sus tropas y:

“Bien sabido es ya lo que aconteció en aquella penosísima travesía por el desierto, desde Santa Catalina al campo de batalla de Tarapacá, y cómo, después de vagar á ciegas por la estensa y áspera llanura del Tamarugal, la diminuta y maltratada división chilena se arrastró jadeante por la altiplanicie que domina la profunda quebrada para ir á descender ésta por tres puntos apartados, según se había acordado en el campamento de Isluga, en la noche del 26.

En la madrugada del 27 se notaba un completo desconcierto en las tres secciones en que la división se había fraccionado, al emprender el avance envuelta en densísima *camanchaca*. Diezmadas las tropas por la sed, el hambre y las fatigas de una marcha tan difícil, iban dejando tras de sí largos surcos de rezagados y moribundos, al paso que los jefes respectivos se dirijían á su destino con manifiesta perplejidad, ignorantes de la posición del enemigo, de su fuerza y de la topografía del campo de operaciones” (sic)¹¹⁹.

La falta de agua se vivió con bastante desesperación en la jornada de la batalla como lo recuerda un protagonista:

“Oíanse por todas partes, en contra de los jefes de divisiones y de cuerpos, imprecaciones terribles que no era posible acallar entre esa jente ya desmoralizada por la rabia de la derrota. “¡Agua! ¡agua!” era el grito de desesperación de todos, y partía el alma que no pudiesen ser socorridos los que la imploraban como su último

¹¹⁸ Antonio Urquieta. *Recuerdos de la vida de campaña en la Guerra del Pacífico*. Escuela Talleres “Gratitud Nacional”, Santiago, 1907.

¹¹⁹ Fernando Ibarra. *La Batalla de Tarapacá. Reminiscencias históricas sobre la verdad de lo ocurrido en esta memorable acción de Guerra trabajo dedicado al ex-coronel de Ejército Jorge Wood Arellano*, Imprenta de “El Colono”, Angol, 1895.

recurso. El mayor Wood había ya agotado el contenido de su caramayola humedeciendo los abrasados labios de esos infelices, muchos de los cuales se incorporaban para hacer el último disparo de sus rifles al lanzar el último suspiro del alma”(sic)¹²⁰.

Relata otro protagonista las condiciones y penurias de la marcha:

“Jamás, escribía a su madre un robusto mocetón, oficial de Zapadores, contándole las penalidades del avance de su cuerpo, jamás, en ninguna de las marchas había sufrido lo que en esta. Supóngase, caminar por terrenos ásperos por demás, con un calor que es precisamente donde el sol deja conocer su poder, y sin agua. Todo esto contribuyó a que yo me encontrase en un estado de cansancio inexplicable; por consiguiente, era uno de los oficiales atrasados, pero como en mi mitad también se encontraban algunos en el mismo estado o estaban peor, así fue que venía una larga *melga* de oficiales y tropa dispersada por el camino.

Se me ocurre sacudir mi caramayola y sentí moverse algo: era un barro colorado que por el moho y otras cosas se cría en la caramayola, lo vi en el acto me lo tomé y lo encontré tan rico como Ud. no puede formarse una idea; con esto cobré ánimo y principié a reunir mis soldados y apenas pude juntar trece, me dirigí tras mi compañía” (sic)¹²¹. Carta del alférez de Zapadores don Ricardo Canales a su madre la señora Emilia Negrete de Canales. Tarapacá, noviembre 30 de 1879.

También Arturo Olid¹²² en sus crónicas cuenta lo que llamó la pampa siniestra:

“La marcha a través de la pampa desolada y árida había sido terrible, nuestros soldados traían solamente una caramoyola de agua por cabeza y un pedazo de charqui en el morral. Esta pobre provisión de agua había sido imprudentemente terminada en las primeras horas de marcha, y luego, cuando el sol de la pampa hizo sentir sus quemantes rayos, la situación se hizo gravísima.

¹²⁰ *Ibíd.*

¹²¹ Benjamín Vicuña Mackenna, *op.cit.*, 575.

¹²² Tenía 14 años y era alférez del regimiento de artillería de Marina.

Vi a mas de uno de nuestros hombres que en la que en la desesperación de la sed, bebían sus propios orines y aun los ajenos”¹²³.

Al momento de conocerse el desastre de Tarapacá con la llegada de los primeros sobrevivientes y la nota enviada por Vergara, el General Manuel Baquedano congregó a todos los soldados de caballería, les hizo entregar la mayor cantidad posible de caramayolas y alimentos y les ordenó dirigirse en ayuda de sus camaradas. Fue a través de esta acción que lograron salvarse más de 200 hombres que de otra manera habrían muerto, ya sea por sus heridas, el cansancio, la deshidratación y la falta de alimentos¹²⁴.

Sotomayor por su parte en cartas al Presidente Pinto le daba su parecer con respecto a la Batalla de Tarapacá y decía:

“En esa marcha quedaban muchos soldados rezagados por el cansancio y el enemigo tuvo tiempo de subir la quebrada y cortar esos rezagados. Santa Cruz, para protegerlos tuvo que aceptar el combate ya con desventaja. Las otras dos Divisiones tuvieron que precipitar su marcha y entraron en combate contra fuerzas superiores y prevenidas. Hubo soldados y clases que se echaron al suelo de cansancio, aprovechando sus armas cuando se les presentaba la ocasión(...)” “Dos noches sin dormir y dos días sin tomar agua y un enemigo superior en número; de ahí la explicación de lo sucedido”¹²⁵.

En la expedición a la quebrada de Tarapacá, en noviembre de 1879, quedó en evidencia la mala organización en la provisión de víveres y agua para la tropa: "*Todas las unidades no tenían útiles de rancho y se turnaban para usarlos ciertos días, rancho en común y otros individualmente*"¹²⁶.

Se debe tener presente que existía una ración de emergencia, en el caso que se interrumpieran las comunicaciones que abastecían a las tropas, se entregaba a los soldados una

¹²³ Arturo Olid, *Crónicas de Guerra: relatos de un ex-combatiente de la Guerra del Pacífico y la Revolución de 1891*. RIL editores, Santiago, 1999, p. 73.

¹²⁴ Historia de Ejército, *op.cit.*, Tomo V, p. 299.

¹²⁵ Historia del Ejército, *op.cit.*, Tomo V, p. 311.

¹²⁶ Pizarro, *op.cit.*, p.34.

porción seca compuesta de charqui y galleta, que llevaban en sus morrales y que sólo les servía para dos días.

Mientras se desarrollaban las acciones en el desierto, los cuerpos acantonados recibieron su alimentación de la siguiente forma:

El Intendente General Vicente Dávila¹²⁷ informó que:

“Actualmente, los cuerpos acantonados en Pisagua, Iquique y Antofagasta, reciben su alimento de contratistas particulares, en virtud de contratos bastante ventajosos para el Fisco. Se ha adoptado este sistema, porque los medios de transporte de que la Intendencia General dispone, no bastarían para atender a los dos ejércitos en su totalidad, y porque, siendo éstos pequeñas guarniciones, no compensaría la existencia de empleados especiales para atender el recibo y custodia de las especies que se remitieran para ese servicio”¹²⁸.



Carreta que se utilizó para el transporte de bastimentos en la campaña de Tarapacá, suministradas por la unidad de equipajes y bagajes o por particulares. (Patrimonio de la Brigada Acorazada “Cazadores”).

En el caso de Iquique, el 23 de noviembre de 1879 las unidades que se distribuyeron en esa localidad, contaron con mayores comodidades que las de la pampa. Ocuparon buenos cuarteles y a corto plazo, los soldados comenzaron a gozar de salidas o “puerta franca” como se le llamaba. Cuando llegaron los rancheros que preparaban la comida de las

¹²⁷ De acuerdo a la Historia del Ejército se dice que Vicente Dávila era honesto al igual que Echaurren y ejecutivo, sagaz, intuitivo y se rodeó de hombres que estaban a la altura entre ellos, el Coronel Gregorio Urrutia, Máximo Ramón Lira y Hermógenes Pérez de Arce. Historia del Ejército, *op.cit.*, p. 352.

¹²⁸ Pizarro, *op.cit.*, p.33.

tropas en Antofagasta, la alimentación mejoró bastante y se incorporó carne y legumbres a la dieta.

CRÍTICAS A LA ALIMENTACIÓN ENTREGADA A LAS TROPAS E INFORME DEL INTENDENTE GENERAL

Al inicio del año 1880, encontramos voces críticas con respecto a la alimentación que se estaba proporcionando a los soldados en campaña. El doctor Allende Padín¹²⁹ planteaba que:

“Para conservar las fuerzas es preciso estar regularmente alimentado, no solo en la cantidad; sino lo que es tanto mas importante, en la calidad. Debe haber una relación proporcional entre la naturaleza de las sustancias que constituyen la alimentación: entre los elementos azoados i los hidrocarbonados: entre la alimentación animal i la vegetal. Sin esto la alimentación no es completa. ¿Qué sucede con el rancho de nuestra tropa? Que no llena ninguna de las condiciones, ni de cantidad, ni de calidad. Es insuficiente mal preparada i no se conforma con las condiciones de calidad” (sic)¹³⁰.

El doctor Allende señalaba que los proveedores intentaban extraer todas las ventajas posibles de los contratos y que se les debía exigir el cumplimiento de ellos.

Indicaba que la ración del soldado en Campaña (guarnición) debería fijarse en la siguiente forma y proporción:

- “Pan - 600 gramos

¹²⁹ Ramón Allende Padín, (1845–1884) cursó sus estudios universitarios de médico-cirujano en la Universidad de Chile. Fue Diputado por el Partido Radical en dos ocasiones, una por Santiago y otra por Copiapó, Chañaral y Freirina, y Senador por la región de Atacama. Para la Guerra del Pacífico fue nombrado Jefe del Servicio Sanitario del Ejército en Campaña con fecha 08 de diciembre de 1879, al detectarse obvias deficiencias en el Servicio Médico en Campaña, durante la Campaña de Tarapacá, abandonando su escaño en la Cámara de Diputados ganado en 1876 y marchó sin sueldo alguno al frente de guerra. Allende Padín daría cuenta directa de sus actividades al Intendente General del Ejército en Valparaíso, lo que le ocasionó muchas desavenencias con el Comandante en Jefe del Ejército, General Manuel Baquedano G. Organizó un servicio sanitario de tinte civil/militar, en uno enteramente civil y organizó los cuerpos de Ambulancias, con asignaciones claras y directas, en apoyo a la fuerza operativa. Dejó su cargo, terminada la Batalla de Miraflores, el 15 de enero de 1881, y de regreso a la Patria, es designado Superintendente del mismo. Fue un importante político y médico chileno y uno de los más recordados políticos radicales.

¹³⁰ Informe del Doctor Ramón Allende Padín de enero de 1880 en Iquique al Jeneral en Jefe del Ejército de Reserva en Archivo Histórico del Ejército, Vol. S-4, f. 31-37.

- Galleta- 500 gramos
- Carne-250 gramos
- Charqui- 150 gramos
- Porotos- 300 gramos
- Papas- 300 gramos
- Cebollas- 80gramos
- Aji- 6 gramos
- Sal- 20 gramos
- Café- 15 gramos
- Cacao- 25 gramos

Se repartiría del siguiente modo: Café o Cacao i un pan en la mañana a las 6.a.m., su rancho (almuerzo) a las 10 A.M.: un pan i un plato de porotos (5/6), papas (1/2), cebollas (1/2), ají (1/2); su otro rancho (comida) a las 4 p.m. un pan i un plato de carne o charqui con papas (1/2), cebollas (1/2), ají (1/2) i porotos (1/6) (sic)¹³¹.

Entregaba instrucciones con respecto a cómo debía comer el soldado:

“Debe comer con tranquilidad i sosiego asi se mezclan bien los alimentos i son fácilmente absorbidos: se utiliza mejor lo que se come. Asi se evitan las indigestiones, las lepidias i esos dolores de vientre tan conocidos i que acompañan como los vómitos i diarreas a esos desordenes. No se debe comer sino hasta satisfacerse: el abuso de comer demasiado predispone a mil enfermedades graves. Siempre despues de comer es útil un pequeño reposo o descanso” (sic)¹³².

También describió lo dañino del alcohol para los soldados:

“uso de bebidas alcohólicas (aguardiente, coñac, jinebra etc.) debe ser absolutamente prohibida a la tropa por todos los medios posibles. Nada hai que puede ser mas nocivo al soldado. Dado casos muy especiales que serán fijados por el médico en jefe o sus delegados. La cerveza en dosis de medio litro por dia seria útil en climas en que como

¹³¹ Archivo Histórico del Ejército, Vol. S-4, fojas 31-37.

¹³² Archivo Histórico del Ejército, Vol. S-4, fojas 31-37.

este se transpira super-abundantemente. Se daría a la hora del rancho de la mañana. Creo perjudiciales los chacolies, vinos limonadas bebidas todas cuya bondad relativa depende de su pureza i buena preparación tan difícil conseguir a bajos precios. Mas serán los males que los beneficios que harán” (sic)¹³³.

Con respecto al consumo de agua también tenía una opinión interesante:

“Nuestros soldados beben mucha agua por mal hábito i porque sobra i la tiene a discreción en nuestros valles centrales i del Sur. Aquí debe limitársela por su mala calidad, escases i para que se acostumbren a soportar las probabilidades de largas horas de sed, ya en combates, ya en marchas por duros i áridos senderos bajo soles abrazadores”(sic) ¹³⁴.

En relación a la cantidad de agua por hombre dice que: *“Debería fijarse su tasa en 2 ½ litros en 24 horas: repartida en dos ocasiones”*(sic).

Como el agua no es de buena calidad proponía la idea de filtros para mejorarla:

“Como no es fácil arearla después de la resaca por movimientos alternativos en estanques diversos i para purificarla en cuanto fuere posible convendría hacer construir grandes filtros de fierro o madera i prepararlos con capas alternadas de piedra menuda o cascajo, arena, carbón i azufre en polvo. Dos o tres filtros en cada cuartel bastarían para pasar (filtrar) toda el agua del consumo. Es útil tambien asufrar cada 15 dias los barriles de depósito del agua para destruir por este medio los elementos fermentecibles que se adhieren a sus paredes. Tambien puede usar de una pequeña dosis de aguardiente o ron para mezclar agua que se bebe, sin embargo creo que sería negocio secundario i que se puede prestar a abusos” (sic)¹³⁵.

Finalmente mencionaba como y cuando se debe tomar el agua para que no sea perjudicial para el soldado:

¹³³ Archivo Histórico del Ejército, Vol. S-4, fojas 31-37.

¹³⁴ Archivo Histórico del Ejército, Vol. S-4, fojas 31-37.

¹³⁵ Archivo Histórico del Ejército, Vol. S-4, fojas 31-37.

“No deben beber agua en exceso sino la justa para apagar su sed: vale mas beber varias veces que en una sola: asi se sacia mejor la sed. Sobre todo, desde de ¼ de hora de haber comido, no se debe beber hasta que haya pasado siquiera tres mas. De lo contrario se esta espuesto a interrumpir la dijestion de los alimentos i a vomitarlos, cuando a sufrir las enfermedades ya apuntadas”. “Despues de estar ajitado i sudando como despues de hacer ejercicio no se debe beber agua, sino cuando ya se esté un poco descansado. De otro modo se está espuesto a refriados, catarros, pulmonías, fiebres i reumatismos o dolores” (sic)¹³⁶.

Al mismo tiempo de estas miradas críticas con respecto a los alimentos, el Intendente General Vicente Dávila realizó un viaje al territorio de operaciones del Norte para estudiar de cerca el abastecimiento de los soldados y analizar si era necesario cambios en la calidad o cantidad de los víveres. Explicó por medio de un informe al Ministro de Guerra que la situación no era grave, pese a las relaciones exageradas de los problemas.

El Intendente General determino que: “*El ejército se encuentra abastecido con regularidad i abundancia de artículos de buena calidad*” (sic)¹³⁷. Puede que por situaciones excepcionales haya algunos problemas, pero serían casos aislados.

Planteaba que lo más difícil han sido los medios de acarreo, ya que se contaba con solo dos locomotoras para el traslado de víveres, agua, pertrechos, forraje y se necesitaba también agua y combustible para las locomotoras.

Explicó en este informe que a lo que se abocaron desde un principio fue a lograr determinar una ración para el soldado que reuniese las condiciones de transporte, comodidad, fácil preparación y poder alimenticio suficiente, teniendo presente que en el terreno no se contaría con nada, ni combustible para preparar la ración.

Se determinó la siguiente ración para el soldado en marcha:

¹³⁶ Archivo Histórico del Ejército, Vol. S-4, fojas 31-37.

¹³⁷ Oficio de la Intendencia Jeneral del Ejército i Armada en campaña al Ministro de Guerra, Valparaíso enero 9 de 1880 en *Boletín de la Guerra del Pacífico 1879-1881*. Editorial Andrés Bello, Santiago, pp. 546-549. También en Pascual Ahumada, Tomo II, p. 321. Nota del Intendente General del Ejército y Armada al Ministro de Guerra, relativa al abastecimiento del ejército en campaña. Valparaíso, 9-1-1880.

- Charqui 460 gramos
- Harina Tostada 200 gramos
- Galleta 460 gramos
- Ají 10 gramos
- Cebolla 120 gramos
- Total: 1,250 gramos

Cuando el soldado estuviera en un campamento más de un día, se le agregaba:

- Frejoles 350 gramos
- Charqui 230 gramos
- Harina Tostada 200 gramos
- Galleta 200 gramos
- Grasa 50 gramos
- Ají 10 gramos
- Sal 9 gramos
- Cebolla 100 gramos

En estos dos tipos de raciones no había carne fresca ni otro tipo de bebida que no fuera agua, esto se debía a las dificultades de transporte. Lo cual fue subsanado cuando se ocupó territorio enemigo y se comenzó a contar con 80 a 100 bueyes por semana. Para evitar la escasez de carne, se realizaron contratos con particulares para contar con 50 bueyes. Se repartía 1 buey por cada 500 hombres.

Se procedió a fijar la ración fresca de campamento que se proporcionaba día por medio y que agregaba a la anterior, carne 460 gramos, arroz o frangollo y papas. Además se le incorporaba café y azúcar, por la experiencia como muy saludables para estos climas y con agua que no siempre era buena. Además se les daba la opción de optar por harina en vez de galleta, en general los soldados al estar en campamento se procuraban los medios para amasar y cocer pan e incluso abandonaban la harina tostada.

El Intendente General además explicó que la ración que se suministraba al Ejército de Chile era muy similar a la que utilizaba uno de los mejores ejércitos de Europa, el inglés.

Menciona el libro de Sir Garnet Wolseley titulado *Soldier's Pocket Book for field*¹³⁸ que proponía dar a las tropas el siguiente alimento:

- “Galletas 1 libra
- Carne 1 libra
- Café 1/3 onza
- Té 1/6 onza
- Azúcar 2 onza
- Sal ½ onza
- Pimienta 1/36 onza

Comenta que en Crimea se le agrega ½ libra de verdura, 1 onza de arroz y una pequeña de ron¹³⁹.

Al analizar la ración de campamento propuesta por el doctor Allende Padín se observa que era bastante similar a la ración fresca que se logró entregar en los campamentos una vez que se ocuparon los territorios, lo único que el doctor incorporaba en mayor cantidad era el pan y galleta, además sugería cacao aparte de café y cerveza para los lugares muy cálidos donde el soldado transpiraba demasiado.

CAMPAÑA DE MOQUEGUA, TACNA Y ARICA

La expedición a Moquegua requería de la preparación de los medios para realizarla y de los servicios logísticos adecuados para mantener la combatividad de las tropas. Se organizó el Ejército en divisiones y cada una contaba con tres armas, un comando, un estado mayor y los servicios auxiliares. Se nombró delegado de la Intendencia al Teniente Coronel Gregorio Urrutia y también prestaron ayuda los tenientes coroneles Baldomero y Diego Dublé Almeyda¹⁴⁰.

138 El nombre correcto de la obra es "The Soldier's Pocketbook for Field Service" (1869) donde se detalla cómo preparar a los soldados para cualquier contingencia que experimenten en el campo, de examinar y de reconocer el campo de batalla, también hablaba de la carencia de preparación y de la ineficacia del ejército británico.

139 Oficio de la Intendencia Jeneral del Ejército i Armada en campaña al Ministro de Guerra, Valparaíso enero 9 de 1880 en Boletín de la Guerra del Pacífico, *op.cit.*, pp. 546-549. También en Pascual Ahumada, Tomo II, p. 321. Nota del Intendente General del Ejército y Armada al Ministro de Guerra, relativa al abastecimiento del ejército en campaña. Valparaíso, 9-1-1880.

140 Historia del Ejército, *op.cit.*, Tomo VI, p. 21.

Ante la pasividad de las fuerzas defensoras peruano-bolivianas, las tropas chilenas desembarcadas en Ilo realizaron expediciones sobre Mollendo y Moquegua en marzo de 1880.

La región de Moquegua tiene características muy parecidas a las de Tarapacá, siendo esta una continuación de aquella. Es desértica y son los pequeños ríos los que otorgan vida a los valles. Hacia el interior hay bastante agua, lo que no ocurre en la costa que tiene clima cálido y con enfermedades endémicas.

Un informe del Jefe del Servicio Sanitario relata cómo afectó el cambio de escenario a las tropas:

“La facilidad que tenían los soldados para ir a la quebrada del río Ilo, como la necesidad de otros para su aseo personal y lavado de ropas; acarreo de forraje y leña; la abundancia de frutas no maduras y comidas en exceso; el abuso de aguas que bebían a discreción, cuando poco antes en Pisagua habían estado a ración; el abuso en tomar los baños de mar y llevarse largas horas mariscando; así como lo forzado del servicio de las grandes guardias (cada noche 1.500 hombres trasnochaban en la altura a toda pampa fuera de la acción topográfica y climática específica), motivaron sin duda alguna, el gran número de enfermos que de improviso cayeron en esos días”.¹⁴¹

El doctor Ramón Allende hizo repartir instrucciones detalladas, para evitar las traiciones del valle e impedir que la tropa se tentara con algunas frutas, que tales como el mango, la chirimoya y la sandía podían enfermar al soldado chileno, pero en cambio, los soldados se hartaron de comer higos, naranjas, limones dulces, paltas, que se traían al campamento por carga.

Las tropas chilenas se vieron en dificultades por la falta de agua en la expedición a Moquegua:

“La division confiada al general Baquedano avanzaba mientras tanto con lentitud a causa de las dificultades que la travesía de un estenso desierto i la falta de agua

¹⁴¹ Revista Chilena de Historia y Geografía Tomo XXXIV, 2do. Trimestre año 1920 N° 38 pp. 498 y 499.

oponían a las tropas de infantería, que tuvieron que soportar los sufrimientos consiguientes a la privación de tan esencial elemento” (sic)¹⁴².

Estos esfuerzos de los soldados chilenos fueron relevantes porque permitieron que las tropas aliadas no contaran con los recursos de esa zona para su Ejército, como lo explica a continuación la Memoria del Ministro de Guerra:

“La ocupación del valle i ciudad de Moquegua i de las posiciones de la cuesta de los “Anjeles” privaba al ejército enemigo de Tacna i Arica de los recursos que podrían de allí enviársele, impedía el tránsito de los que pudieran mandársele del interior por estos puntos, i aseguraba al grueso de nuestras fuerzas la tranquilidad en su marcha hacia el enemigo sin temor de ser hostilizado a su espalda” (sic)¹⁴³.

La escasez del agua que se vivió en esta expedición es narrada detalladamente por Antonio Urquieta en su obra *Recuerdos de la vida de campaña en la Guerra del Pacífico*:

"La sed que se sentía en el campamento de Hospicio en la noche del 14, a pesar de una corta ración de agua que pudo repartirse a las 11, era tan desesperante que todos deseaban con ansias la inmediata marcha en dirección al valle, y pocos, muy pocos, pudieron conciliar el sueño. El coronel Muñoz, bajo el peso de la gran responsabilidad que pesaba sobre él se irrita entonces -dice la relación de un testigo- y se rebaja hasta dispersarlos a huascazos. El mismo dice a la tropa que se espera una partida de mulas cargadas de agua y, efectivamente, dos horas después llegan las mulas con municiones, charqui y galletas. De ahí el origen de un motín. ¡Al agua! ¡Al agua! gritaban los soldados. ¡Vámonos al valle! ¡Al agua! ¡Al agua! ¡Vamos! ¡vamos! repetían furiosos y dispersos, desesperados, se dirigen hacia el interior. Muñoz procedió entonces militarmente y ordenó detenerlos; envía a dos ayudantes y una pieza de artillería con orden de disparar sobre los amotinados. El jefe de la división ordenó entonces levantar el campamento y se puso en camino. A mediodía, por suerte, cuando el sol lanzaba más quemantes que nunca sus ardorosos rayos desde el zenit, el contento de la división pudo ser inmenso, y con razón, pues percibimos a

¹⁴² Memoria del Ministerio de Guerra de 1880, p. 84.

¹⁴³ Memoria del Ministerio de Guerra de 1880, p. 89.

la distancia el humo de la locomotora que avanzaba rápida a su encuentro. ¡Estaban salvados! ¡Ella conducía el agua! Los expedicionarios no habían caminado aún mucho desde Hospicio, dejando el trayecto sembrado de moribundos, cuando les llegó tan oportuno auxilio"¹⁴⁴.

Después del triunfo en la cuesta de Los Ángeles, el 22 de marzo de 1880, el Ejército quedó distribuido en dos agrupaciones; 3 divisiones en Ilo y 1 división en Moquegua y comenzaron los preparativos para la toma de Tacna con un nuevo General en Jefe, el General Manuel Baquedano.

El teatro de operaciones en Tacna y Arica era parecido a Moquegua, en las quebradas existían pequeños estanques naturales que los regionales llamaban “cochas” y en los cuales se juntaba agua para el riego, el problema era que en algunos sitios las aguas se encontraban descompuestas y eran prácticamente un criadero de mosquitos.

Había numerosos caminos que unían la costa con el interior, la mayoría iban por las quebradas remontando a la pampa y ahí era difícil de avanzar por la consistencia del suelo, era arena entonces los hombres y las mulas se agotaban y los carruajes no podían pasar¹⁴⁵.

De acuerdo a algunos relatos se conoce que se tomaron mayores provisiones en esta marcha con respecto al agua y los víveres. Para almacenar el agua se utilizaron grandes vasijas de madera en que se había almacenado vino en el valle de Ilo y también estanques para el agua fabricados en la maestranza de Antofagasta y que cabían en los carretones que se usaban para transporte. Además se adelantaron los víveres a fin de que las tropas no carecieran de ellos y se establecieron puntos de acopio, protegidos por tropas.

En su relato Diego Dublé explica con detalle las precauciones que se tomaron en esta ruta y porqué les daba considerable sed a los soldados:

“La distancia que hay del valle de Ilo al de Tacna es de cerca de cuarenta leguas de desiertos de arena y ceniza de antiguas erupciones de volcanes próximos. Esta gran extensión está interrumpida sólo por dos valles con agua, el de Locumba y el de

¹⁴⁴ Urquieta, *op.cit.*, p. 70.

¹⁴⁵ Historia del Ejército, *op.cit.*, Tomo VI, p. 85.

Sama, a casi igual distancia uno de otro. De modo que hay que enviar agua a la medianía de la ruta entre uno y otro valle para las tropas que tengan que atravesar esos desiertos. Y aún así hay muchos soldados que quedan en el camino rendidos por el cansancio de la marcha, por el calor, y sobre todo por la sed.

Los jefes han tomado la precaución de subdividir lo más que se pueda los grupos de tropas en marcha, a fin de que el soldado tenga más espacio, más aire. Casi no hay viento en estos lugares, de manera que el soldado va acompañado de nube de polvo que se levanta al marchar. Es muy general que a dos pulgadas de la arena que hay en la superficie del terreno, aparezca polvo de ceniza, que removida por el pie, forma nubes que lo desespera, lo ahoga y provoca sed. De aquí también la necesidad de dar descanso al soldado cada veinte minutos para que pueda respirar aire limpio”¹⁴⁶

A pesar de las medidas tomadas, Dublé relata el caso de un soldado que no aguantó la sed, era el asistente de su hermano que estaba muy cansado y les pidió agua y ellos ya la habían consumido en el almuerzo, le dijeron que se continuará la marcha en la mula, pero no quiso y:

“A poco andar sentimos la detonación de un tiro de fusil, lo que nos alarmó creyendo haber caído entre enemigos. Al volver la cabeza hacia atrás, vimos en el suelo al asistente de mi hermano. Acudimos a él llevando listos nuestros revólveres, pues supusimos haber caído en una celada. El soldado estaba muerto; tenía el cráneo despedazado; la bala le había entrado por debajo de la barba. El infeliz se había suicidado con su propio fusil. La sed lo había vuelto loco. Media hora después estábamos en el depósito de agua, y referíamos a nuestros compañeros aquel, para nosotros, doloroso accidente. Y éste no fue el único suicidio causado por la sed y los sufrimientos materiales de la campaña”¹⁴⁷.

Antes de la Batalla de Tacna se proporcionó alimento al Ejército y sabemos por el relato de Arturo Benavides Santos que se encontraba en su regimiento -el Lautaro-acampando

¹⁴⁶ Diego Dublé Almeyda. *Diario de las Campañas al Perú y Bolivia (1879-1884)*. “Lo que yo he visto” (2da. Parte) en *Cuaderno de Historia Militar* N°8, Departamento de Historia Militar, Santiago, 2012, p. 8.

¹⁴⁷ Diego Dublé, *op.cit.*, pp. 8-9.

en el valle de Sama que fue obsequiado con sopaipillas pasadas, café con leche condensada, que era un lujo y variados comestibles¹⁴⁸.

Por otro lado se narra que en el campamento de Sama los primeros días no hubo carne de buey ni víveres secos porque el fuerte movimiento del mar no permitió el desembarco de las provisiones. Cuenta Dublé que:

“Hubo que recurrir al sacrificio de los burros para alimentar al Ejército, mientras llegaban los víveres. Aquí fue donde los soldados hicieron prodigios de viveza e inteligencia para salvar sus borricos, que tanto querían, de los sabuesos del comandante Bascuñán Álvarez que los buscaban para el alimento de nuestro Ejército. Y muchos lograron salvarlos. Durante cuatro días nuestro alimento fue la carne de burro, y ya principiábamos a acostumbrarnos a ella cuando llegaron bueyes de Ite. Y hubo muchos que opinaron que era mejor la carne de burro”¹⁴⁹.

El triunfo chileno en la Batalla de Tacna fue muy relevante, puesto que con ella los bolivianos dejaron de aportar contingente a la guerra, recayendo todo el esfuerzo en los peruanos. En el ámbito que nos interesa, en esta batalla el coronel Velásquez, Jefe del Estado Mayor destacó el papel e importancia de bagajes en esta acción:

“La conducción de bagajes, señor, servicio que acaso es el que impone mas sacrificios i sinsabores i el que exige mayor caudal de paciencia i actividad, ha sido en jeneral buena. Su jefe, el señor Francisco Bascuñán ha estado sin descanso en su puesto de responsabilidad i sacrificio. A su lado se ha distinguido el capitán don Manuel Rodríguez”(sic)¹⁵⁰.

Se había aprendido de las experiencias adquiridas en la Campaña de Tarapacá y la actuación del Delegado Coronel Urrutia había sido oportuna en los abastecimientos y en el agua.

¹⁴⁸ Arturo Benavides Santos. *Seis años de vacaciones*. En Patricia Arancibia y Roberto Arancibia. *op.cit.*, p. 48.

¹⁴⁹ Diego Dublé, *op.cit.*, p. 9.

¹⁵⁰ Memoria del Ministerio de Guerra de 1880, p. 108.

Las fuerzas chilenas acamparon en los alrededores de Tacna y después de la victoria en el Asalto y Toma del Morro de Arica comenzaron a prepararse para la siguiente campaña que tenía como objetivo la conquista de Lima.

La situación de los soldados en Tacna era mejor debido a la suavidad del clima, a la ausencia de pantanos en la vecindad y a los trabajos de limpieza que habían sido dispuestos por don Eusebio Lillo, Secretario del Ejército, quien, utilizando los presos de la cárcel, removió las enormes masas de basuras acumuladas desde los tiempos coloniales que eran denominadas huacas. Estos desperdicios fueron mezclados con azufre y luego quemados.

Había una rutina diaria y semanal en el campamento que fijaba para los días sábado revista de armamento y vestuario y equipo. Los domingos se debía concurrir a misa a las 8.30 horas; después del desayuno había puerta franca y permiso para visitar Tacna. Los jueves impares se realizaban ejercicios divisionarios y los jueves pares tiro al blanco. Una vez por semana de 10.30 a 17.30 horas los capitanes debían llevar sus compañías al lavado de ropa en el río Caplina¹⁵¹.

En general, el estado de salud de la tropa era bueno y eso se debió en gran medida al buen rancho confeccionado por los mismos soldados de cada cuerpo. Además el General Baquedano, ya Comandante en Jefe del Ejército Expedicionario, vigilaba personalmente la buena calidad de los productos de consumo. Visitaba los campamentos, dormitorios, cocinas y pipas para la provisión de agua. Ordenó aumentar la ración de harina y carne en los días sábados, para que la tropa cocinara sus extras a lo menos una vez por semana. Los capitanes, sin perjuicio de la instrucción, podían autorizar a parte de su personal para salir a pescar o a cazar en el valle abundante en peces y aves. Cada cuerpo disponía también de un retazo de terreno frente a su campamento, para cultivo de verduras, práctica que dio espléndidos resultados con abundantes y variadas cosechas¹⁵².

Se permitió a unos cuantos civiles connacionales que comerciaran con las tropas vendiendo comestibles, tabaco y los variados artículos que ofrecían los llamados "faltos" o

¹⁵¹ Machuca, *op.cit.*, pp.98-99.

¹⁵² Rodríguez *op.cit.*, p. 37

buhoneros de la época. Les estaba prohibido vender licor, pero se las arreglaban para hacerlo infringiendo las órdenes¹⁵³.

El soldado Hipólito Gutiérrez relata sus vivencias al llegar a la ciudad de Tacna y cómo fue mejorando la alimentación con el paso de los meses:

“El día 27 de mayo el Batallón Chillán como a las diez de la noche aún cuartel regular, no muy malo, dentramos y al otro día arreglamos todas las piezas, pero sin ninguna cosa de comer y estábamos sin puerta franca. Afuera cerca de la puerta del cuartel vendían pan que pedían dos riales por un pancito y era de afrecho y del porte de un pan de los que se vendían en Chile a centavos, y así los pasábamos a media vida hasta que se tomó Arica, entonces pasamos muy buena vía porque llegaron hartos víveres y lo pasamos muy bien. El día tres de diciembre caminamos por el puerto, por el pueblo, pueblo muy lindo, y salimos por unas quintas muy linda, hartas chacras y árboles y acequias de agua que corrían para todas partes, y llegamos aún olivar bien grande entre las once y las doce del día. Ai estaba el regimiento Guin y el regimiento Esmeralda en los olivos. Ai estuvimos 10 días, estos días los ocupamos en hacer ramadas y ejercicios, por la mañana teníamos que ir a buscar madera como tres cuartos de legua y con toda regurridad de los calores el favor que había que (ha) bían hartas cañas dulces y buenas aguas que corrían. Harto trabajamos ai, pero lo pasábamos muy bien de comidas, harta carne y buen pan y grande que nos daba (n) y café por la mañana. Lo pasamos muy bien en (e) se campa (n) to había una fabrica bien grande de (a) sucar y hartos camotes, eso comiamos en abundancia”(sic)¹⁵⁴.

¹⁵³ Arturo Benavides Santos, *Seis años de vacaciones. Recuerdos de la Guerra del Pacífico 1879-1884*, Imprenta Ahumada, Santiago, 1929, p.108.

¹⁵⁴ Gutiérrez, *op.cit.*, 84.

La situación en Arica era diferente, el estado sanitario de las tropas no era bueno, por los focos de mosquitos portadores de la malaria que se criaban en los charcos de los valles de Lluta y Azapa. Los cirujanos debieron dictar medidas preventivas y procurar destruir las larvas cubriendo con petróleo la superficie de las aguas estancadas. Se dispuso



Cocina de campaña o calderero peruano.
Encontrado en el Fuerte de Morro Gorro.
(Colección del Museo Histórico y de
Armas de Arica).

además, que el agua para la bebida se mezclara con aceite de eucaliptus y se diera a los soldados pequeñas dosis de quinina¹⁵⁵.

Ya con la idea de la expedición a Lima, el General Baquedano solicitó reclutas para proceder cuanto antes a su instrucción; ordenó a la Delegación de la Intendencia General, desempeñada aún por el coronel Urrutia, activar los pedidos de víveres, calzado y ropa para surtir los almacenes; y se mostró incansable para poner las fuerzas de su mando en pie de la eficiencia necesaria para embestir una plaza fortificada como Lima, sostenida por un Ejército numeroso, defensor de sus hogares¹⁵⁶.

CAMPAÑA DE LIMA

El fracaso de las Conferencias de Arica convencieron a Chile que la única forma de terminar la guerra y lograr la paz era conquistando Lima. La campaña exigió el aumento del Ejército y el Ejecutivo estimó necesario elevarlo a la cantidad de 45.000 hombres lo que significaba un alza de 20.000 hombres sobre los ya existente¹⁵⁷.

¹⁵⁵ Rodríguez *op.cit.*, p. 35. La corteza del quino, que contiene quinina, era conocida por sus propiedades curativas por los nativos americanos y se incorporó al acervo cultural europeo cuando se descubrieron sus propiedades antimaláricas. La quinina o chinchona es un alcaloide natural, blanco y cristalino, con propiedades antipiréticas, antipalúdicas y analgésicas producido por algunas especies del género Cinchona. Tiene un sabor muy amargo.

¹⁵⁶ Machuca, *op.cit.*, p. 96.

¹⁵⁷ Historia del Ejército, *op.cit.*, Tomo VI, p. 154.

El ejército se desplazó por mar desde Arica hacia Pisco, Chilca y Curayaco entre el 20 de noviembre y fines de diciembre de 1880, para concentrarse en Lurín, lugar donde se instalaron en las casas del poblado, en carpas y en chozas de pajiza que los mismos soldados construyeron.

La iniciación de esta campaña llevó al soldado a un nuevo cambio de medio ambiente, introduciéndolo en climas insanos que provocaron numerosas bajas. En los valles costeros del Perú reinaba la malaria, enfermedad que causó muchos problemas a las tropas chilenas por ser totalmente desconocida a su constitución biológica.

El territorio de los departamentos litorales de Ica, Lima y la provincia del Callao se dividía en dos zonas naturales: la costa y la cordillera occidental. La temperatura en verano, al mediodía, alcanzaba los 30° en los valles, lo que “era causa de las tercianas”. Los valles eran productivos en forraje para los animales y alimentación para los hombres. Había papas, camotes, caña dulce, yuca, maíz, frejoles, cebada y los árboles frutales eran abundantes y variados.

El 12 de noviembre comenzó finalmente el embarque de la División Villagrán en Arica y el 20 desembarcó en Pisco. La ocupación de este puerto se hizo sin ninguna resistencia.

Estando en Pisco, las tropas tuvieron la siguiente alimentación: “*Por la mañana, medio litro de café con 4 a 5 centilitros de aguardiente de Pisco. A las diez horas, un puchero (olla) bastante bueno, especie de guiso hecho con carne, arroz; maíz, pimientos. Por la noche, un plato abundante de habichuelas. Se daba para todo el día un pan blanco de buena calidad que pesaba una libra española (460 gramos). La bebida habitual era el agua pura*”¹⁵⁸.

La otra parte del Ejército, desembarcó en Curayaco con el objetivo de conquistar Lima y requirió de una gran actividad y una serie de elementos, como nos relata M. Le León:

“El 20 de diciembre, entre la una del mediodía y la noche cerrada, catorce transportes o paquebotes, con otros tantos veleros que les seguían, aparejaron sucesivamente e hicieron ruta al norte, escoltados por los dos acorazados Cochrane y Blanco. La corbeta Magallanes iluminaba la ruta, y el Abtao cerraba la marcha. El convoy llevaba

¹⁵⁸ M. Le León, *op.cit.*, p.209. Le León fue un teniente de navío de la Armada francesa que acompañó al Ejército chileno.

dieciséis mil hombres de tropas de toda categoría, con los caballos, las mulas, los víveres, el material, las municiones, etc. Al amanecer, los treinta y dos navíos ocupaban un espacio de diez millas de norte a sud y cuatro millas de este a oeste”¹⁵⁹.

El desembarco en la Caleta de Curayaco debe haber sido todo un espectáculo de acuerdo a los relatos: “*Una partida de caballos y la mayoría de las mulas se ponen en el mar, dirigiéndose a nado, hacia la playa donde las esperan los soldados*”¹⁶⁰.

La colocación en tierra de dieciséis mil hombres y de una pequeña cantidad de víveres tomó cuatro días enteros, e incluso durante tres semanas los víveres y las municiones se acumularon en la playa. Una parte del parque general y muchas provisiones quedaron a bordo de los buques hasta Chorrillos y aun hasta el Callao, después de las batallas.

La entrada de las fuerzas chilenas a Lurín fue pacífica y no se podía creer que los peruanos no hubiesen defendido los accesos de agua. El agua que es un asunto de vital importancia en ese país y sobre todo por los recuerdos que se tenían de los sufrimientos pasados en el desierto durante la marcha en dirección a Tacna, que todavía atormentaban a todos los soldados¹⁶¹.

Los navíos veían disminuir su provisión de agua, no obstante la producción continúa de los aparatos de destilación. Si hubiera existido una resistencia peruana un poco seria, se habría debido esperar que las tropas desembarcadas fuesen bastante numerosas para marchar conjuntamente sobre Lurín, y la carencia del agua habría sido una situación bastante delicada.

¹⁵⁹ M. Le León, *op. cit.*, p. 62.

¹⁶⁰ M. Le León, *op. cit.*, p. 65.

¹⁶¹ M. Le León, *op.cit.*, p. 69.

Resúmen jeneral de los viveres, municiones, equipo, etc., que la Conduccion Jeneral de Equipajes ha remitido de la Caleta de Curayaco a Lurin, desde el 24 de diciembre de 1880 al 11 del presente enero.

CARGAS.	CONTENIDO	BULTOS.	KILÓGRAM.
1265	Harina flor.....	7530	116380
507	Cebada.....	1014	79984
712	Charqui.....	1413	87100
493	Galletas.....	986	48956
832	Frejoles.....	1664	114186
39	Harina tostada.....	78	5382
116	Pan.....	401	19414
415	Frangollo.....	830	56426
28	Arroz.....	54	3220
136	Grasa.....	310	18461
71	Sal.....	136	9520
43	Azúcar blanca.....	86	4064
98	Id. prieta.....	196	10600
56	Café.....	112	7544
10	Ají.....	30	850
4	Carbon.....	8	480
284	Equipo, fondes, etc.....	29910
15	Pilas i picos.....	1160
12	Agua.....	36	3210
2	Medicinas.....	4	400
13	Velas i jabon.....	26	1794
.....	Velas composicion.....	20	160
17	Tabaco.....	34	2020
1	Papel.....	2	160
41	Chivos i herraduras.....	82	5624
.....	Acete.....	lata 1	10
4	Correspondencia.....	33	750
1	Rifles.....	80
.....	Fuminautes, espoletas.....	2	30
.....	Bocafuegos i Lanzabuecos.....	1	50
34	Pólvora.....	71	6500
2223	Municion Infanteria.....	10029	238650
362	Id. Artilleria.....	727	56240
33	Id. Caballeria.....	71	3754
1200	Equipo de ambulancia.....	120000
2067	20989	1044270

Lima, enero 25 de 1881.

Fuente. Memoria del Jefe del Estado Mayor Jeneral del Ejército de Operaciones en la Campaña a Lima. Anexo a la Memoria de Guerra, Santiago, Imprenta de La Época, 1882, p. 154.

Respecto a las provisiones que se desembarcaron para enfrentar esta campaña quedaron registradas en la Memoria de Guerra y nos entregan una idea de la magnitud de la empresa, con la cantidad de cargas y bultos y además el tipo de alimento que se transportó:

Es posible observar que se mantienen los alimentos básicos en esta campaña, entre ellos, harina, charqui, galletas, frejoles, harina tostada, frangollo, arroz, grasa, azúcar, café, ají, pan y sal.

Por otro lado, el 25 y 26 diciembre, llegaron sucesivamente, después de ochos días de marcha por tierra, las dos mitades de la brigada Lynch que venían de Pisco, que se seguían con 24

horas de intervalo, de modo de facilitar el aprovechamiento en víveres y agua.

M. Le León relata que:

“En el camino había pocas aguadas, a las que había que dejar el tiempo de llenarse. Los ríos tienen un régimen muy desigual, de acuerdo a las estaciones. El camino

atravesaba espacios muy áridos y por eso la marcha se hacía al final del día y antes de que saliera el sol. En varias ocasiones se utilizó la claridad de la luna”¹⁶².

Las marchas eran muy duras para los soldados por la cantidad de peso que llevaban de acuerdo al observador francés Le León, a pesar de todos los intentos por reducir el peso los soldados llevaban 26,250 kg., entre los cuales casi 2 kilos y medio pesaba la caramayola rellena de agua¹⁶³.

En la división Lynch se recaudaron contribuciones en dinero y víveres (en ganado especialmente) a los ricos propietarios de este valle. La columna se fue aumentando por el camino. Más de mil chinos habían venido a ponerse a disposición de los regimientos chilenos, esperando de este modo verse libres de sus compromisos con sus dueños. La esperanza de saquear Lima, no era extraña a la presencia de muchos de ellos. Mientras tanto, ayudaban a los soldados a llevar sus armas y equipajes. Además, se recogieron en el camino más de seiscientos asnos, que se les cargó con sacos, armas y utensilios de cocina. Las mulas llevaban los víveres y los barriles de agua¹⁶⁴.

Finalmente se reunieron la totalidad de las tropas en el Campamento de Lurín donde los regimientos estaban colocados paralelamente al río y vueltos hacia el noreste, en medio de campos de caña de azúcar o praderas de alfalfa. El Cuartel General se estableció en la hacienda de San Pedro, mientras que el Estado Mayor General quedó en Lurín¹⁶⁵.

“La caña de azúcar proporcionaba un forraje muy suficiente, y tanto más apreciado que es casi tal vez el único alimento del que se dispone para los animales. Algunas razzias¹⁶⁶ en la parte alta del valle procuraban bastante cantidad de ganado escondido en matorrales casi impenetrables”¹⁶⁷.

Había abundancia de agua y circulaba por todas partes, por medio de canales alimentados por el río. Las mulas venidas con la brigada Lynch fueron de gran utilidad para

¹⁶² M. Le León, *op. cit.*, p. 70.

¹⁶³ Le León, *op.cit.*, pp. 201-202.

¹⁶⁴ M. Le León, *op.cit.*, p. 74.

¹⁶⁵ M. Le León, *op.cit.*, p. 86.

¹⁶⁶ Pillaje

¹⁶⁷ M. Le León, *op.cit.*, p. 83.

llevar a Lurín los víveres y municiones que se desembarcaron en las caletas (pequeñas bahías) de Curayaco y de Jaguay.

En Lurín el aprovisionamiento se hacía más difícil, la alimentación se modificó un poco:

“Por la mañana, se tuvo todavía café, a la diez un plato de habichuelas; a las cuatro y media, una mezcla de habichuelas y charqui (el charqui era carne seca en trozos estrechos y planos; era alimenticia, pero a menudo muy poco apetitosa). En lugar de pan, se tenía bizcocho o bien harina con la que se hacían galletas indigestas, cocidas bajo ceniza (tortillas)”¹⁶⁸.

Cada tanto se tenía carne fresca, cuando llegaban bueyes de Pisco, y cuando habían dado resultado las incursiones efectuadas en el valle. Durante algunos días, los camotes (patatas dulces) fueron una excelente adición al alimento reglamentario, pero esta reunión de 25.000 hombres, agotó rápidamente las plantaciones de este tubérculo.

El día 13 de enero de 1881 se enfrentaron las tropas en la batalla de Chorrillos y el tema de la alimentación fue relevante por lo que mencionan los relatos de los soldados:

Después de ocho horas de combate relata M. Le León que: “*no se pensó en seguir durante más tiempo a los que huían. Las líneas de Miraflores estaban intactas y las tropas no habían comido nada desde la víspera, si no era más que un poco de bizcocho y de charqui. (correhuelas de carne secadas al sol)*”¹⁶⁹.

Arturo Benavides Santos cuenta que el cansancio era muy grande y escribió “*Me muero de sed, pero estoy tan cansado que no me atrevo a ir a la acequia. Un soldado se ofreció para traerle agua*”¹⁷⁰.

Por otro lado, el subteniente Evaristo Sanz, ayudante del coronel Amunategui recuerda en su relato el agotamiento y el hambre que sintió tras la batalla: “*Falto de alimento, de agua*

¹⁶⁸ M. Le León, *op.cit.*, pp.209-212.

¹⁶⁹ M. Le León, *op.cit.*, p. 122.

¹⁷⁰ Benavides, *op.cit.*, p. 130.

i sueño, fatigado con tanto ir i venir en el campo de batalla... El cuerpo me pedía el reposo que por tantos días me faltaba”¹⁷¹.

El subteniente Justo Abel Rosales describe en sus escritos las penurias que pasó y la importancia del equipo:



Infante chileno Modesto Molina fotografiado en tenida de combate, Lima 1881 (Fotografía, Estudio Courret, MHM). Greve, *op.cit.*, p. 102.

“Qué noche pasé! Con mi morral y mi caramañola, que han sido inseparables para mí como la espada, puestas a mi lado, el brazo derecho por almohada, la tierra por colchón y el cielo estrellado por frazada...con un hambre perruna y sin una dura galleta siquiera que mascar, con una sed insaciable y tomando agua por pequeños traguitos para humedecer mis secas fauces, porque era poca, con todo el cuerpo adolorido”¹⁷².

Para la batalla de Miraflores cuenta Le León que las tropas no mostraron la misma cohesión que en

la batalla de Chorrillos dice que:

“La llanura estaba cubierta de elementos aislados juntándose, pero sin apresurarse, y con sus cuerpos ya en el fuego...Muchos buscaban bebidas en las tiendas de los oficiales, abandonadas precipitadamente. La presencia de soldados ebrios y armados,

¹⁷¹ Evaristo Sanz, “Hojas sueltas de mi diario de campaña o reminiscencias de la Guerra del Pacífico 1879-1883”, en *Cuaderno de Historia Militar* N°10, Departamento de Historia Militar, 2014, p. 86.

¹⁷² Justo Abel Rosales, *Mi campaña al Perú 1879-1881*, Universidad de Concepción, Concepción, 1984, p. 221.

a veces indiscretos, nos hacía apresurar nuestras cabalgaduras fatigadas para acercarnos a la zona de acción”¹⁷³.

También había diferencias en la alimentación de acuerdo a las funciones, por ejemplo los mecánicos durante el fuego recibían además 14 grs. de café y 50 grs. de azúcar.

De acuerdo a algunos relatos literarios y en el imaginario sobre este conflicto, se narra que en las batallas de la Guerra del Pacífico los soldados antes de entrar en combate o durante él, tomaban una bebida que se llamaba “chupilca del diablo” la cual les daba ánimo y fortaleza durante la pelea y que consistiría en pólvora con aguardiente.

El investigador Rafael Mellafe indagó sobre este tema y llegó a la conclusión que no pueden haber ingerido pólvora de ese período, porque era excesivamente toxica y al agregarle aguardiente habría dañado el intestino, por lo que seguramente la chupilca consistía en alcohol diluido en agua con harina tostada¹⁷⁴.

Al parecer desde el comienzo de la guerra se mezcló aguardiente con aguas de acuerdo a este documento

“Antofagasta, Mayo 2 de 1879. S.M.: Por la comunicación de US de fecha 24 del próximo pasado N°1394 quedó impuesto de la compra que ese Ministerio ha hecho al señor Carlos Besa de doscientas arrobas de aguardiente de cuarenta grados a razón de cuarenta i cinco centavos litro i quinientos pares frazadas a dos pesos setenta i cinco centavos cada par, para el uso del Ejército de mi mando; como asimismo quedo enterado de la mezcla que debe hacerse con agua de dicho aguardiente, para suministrársela a la tropa. Como los artículos a que US. hace referencia en su nota citada son de absoluta necesidad espero se sirva remitirlos a la brevedad posible. Dios guíe a US. Justo Arteaga. Al Señor Ministro de Guerra”¹⁷⁵.

¹⁷³ M. Le León, *op.cit.*, p. 139.

¹⁷⁴ Rafael Mellafe. *Mitos y verdades de la Guerra del Pacífico*. Legatum Editores, Santiago, 2015, pp.111-118.

¹⁷⁵ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 120.

CAMPAÑA DE LA SIERRA

Una vez lograda la conquista de Lima, el grueso del Ejército retornó a Chile y quedaron en Lima las fuerzas necesarias para mantener la ocupación y combatir a la guerrilla de Cáceres y a los montoneros que se encontraban en la Sierra Peruana.

En este período el almirante Patricio Lynch se desempeñó en el cargo de General en Jefe de la ocupación entre el 17 de mayo de 1881 y agosto de 1884 y se abocó a mejorar el acantonamiento de las tropas. Estas habían ocupado hasta el momento locales insalubres y estrechos, carecían de colchones y de ropa de cama. Las solicitudes a Santiago no eran atendidas con la prontitud necesaria, porque las autoridades capitalinas esperaban la paz a corto plazo y no deseaban hacer nuevos gastos.

El estado sanitario de las unidades era defectuoso debido a que las enfermedades propias del territorio y clima como el paludismo, tifus, viruelas y afecciones pulmonares se hicieron frecuentes.

La Campaña de la Sierra se desarrolló en un nuevo escenario para las tropas, en este caso fue en Los Andes peruanos o Sierra, el cual presenta un clima de altura, lo que quiere decir que aproximadamente cada 180 metros de altura, disminuye un grado en la temperatura, siendo las partes elevadas muy frías, en tanto que las zonas más bajas presentan un clima semejante al de las franjas desérticas de la costa. En la cordillera, entre los 3.000 y 5.000 metros de altitud lo que ocurría era la drástica diferencia de temperatura entre el día y la noche, e incluso, durante el día hay temperaturas sobre cero grados al sol y bajo cero grados a la sombra. Hay dos estaciones marcadas, una en que hay escasez de lluvia entre los meses de mayo a octubre y otra estación lluviosa que va desde noviembre a abril que se caracteriza por copiosas nevadas en la alta montaña.

Otro aspecto que debieron enfrentar las tropas chilenas al *no estar* acostumbradas a la altitud, fue el mal de Puna o Soroche, que se produce por la falta de oxígeno y los síntomas son fatiga, dolor de cabeza, mareos y vómitos.

La Campaña de la Sierra fue larga y difícil y para lograr derrotar a Cáceres se llevaron a cabo cuatro expediciones:

- Expedición Letelier (abril a junio de 1881).
- Expedición a Junín (enero a julio de 1882).
- Expedición Arriagada (abril a mayo de 1883).
- Operación Gorostiaga (junio a julio de 1883)

Nada más expresivo que las experiencias de los soldados durante estas expediciones, que lo relatado por ellos mismos en sus diarios de vida. He aquí lo que el soldado Marcos Ibarra Díaz, detallaba con respecto a lo que comían en la Sierra:

“Yo Marcos Ibarra Diaz en esos tiempos del año 1882 yo me encontraba con 19 años era soldado del 2° de Linea de la 6° compañía yo escribo estas penurias i padecimientos emos sufridos en la 3° compañía alas sierras los 7 meses que andubios en persiguimiento del enemigo del jeneral Caceres comíamos alverjas¹⁷⁶ fideos charqui apolillado galletas marineras de agua dulce que son muy duras papoderlas partir las galletas las rompían con la culata del rifle por que eran como concreto comíamos pantrucas¹⁷⁷ i carne de yama el café que tomabamos por la mañana era coca para entibiar el estomago” (sic)¹⁷⁸.

A través de este relato es posible darse cuenta que el ejército cambió un poco la dieta para adaptarse a las circunstancias y comenzó a comer carne de llama y agua de coca.

Había escasez de alimento y también de vestuario como podemos darnos cuenta por esta narración:

¹⁷⁶ Es una forma de arveja universalmente difundida en el ámbito hispánico: la conocida legumbre comestible

¹⁷⁷ Pantrucas. La voz tiene diversas variantes: entre ellas pancutras que se ha estimado la primordial en razón de las distintas etimologías que se han ensayado, siempre quechuas y que parten de algo como pancu o similar. Atendiendo a los rasgos materiales de este manjar: una tira de masa cruda que se va cortando con la mano y echando en pedazos en un caldo hirviente, no cabe duda que de origen mapuche. Marcos Ibarra Díaz. *Campaña de la Sierra. La Concepción-Una aventura*. Universidad de La Serena. Facultad de Humanidades, 1985, p.52.

¹⁷⁸ Ibarra, *op.cit.*, p. 29.

“también digo que el pan de harina de flor solíamos comer una ves al mes por que era muy escasa la harina el pan que solíamos comer era pan de afrecho negro la carne de buey una o dos veces al mes lo que comíamos alo lejo papas i yucas i porotos”(sic)¹⁷⁹.

“Cuando daban muerte a un buey la carne para el rancho el cuero paser ojotas mi capitán ayudante, llamaba al corneta de guardia le ordenaba tocar sarjentos de semana por compañía le repartía el cuero de buey en pedaso paque isieran ojotas el personal de Tropas pasábamos muchas ambres i sufrimos penurias con las yuvias en las caminatas de la sierras”(sic)¹⁸⁰.

Las condiciones climáticas en la Sierra, anteriormente descritas, fueron sufridas por los soldados y hubo casos de hipotermia bastante complicados:

“Yo lla no podía andar estaba helándome de la nebazon que caia con mas furia en ese momento llego mi Teniente Alejandro Gacituba benia de guardia de prevención recojiendo todos los resagados me recojeron me escubillaron el cuerpo i me dieron asotes paque volviera en mi conocimiento Nolmal después me dieron una copa de Pisco con amargo y me repuse de nuevo y seguimos avanzando a la cumbre” (sic)¹⁸¹.

La mayor dificultad que se presentó en la campaña de La Sierra a parte de la escasez de alimento, las condiciones climáticas y la puna, fueron las enfermedades. En el año 1882 se vieron muy afectadas las filas por la epidemia de tifus que causó estragos en todas las guarniciones, especialmente en Huancayo, donde se encontraban acantonados entre 1.500 y 1.600 enfermos, de los cuales murieron 200.

El tifus iba en aumento, escaseaban los víveres y no había arroz, solamente algo de café y galletas, debiendo los soldados soportar bajísimas temperaturas, torrenciales lluvias y fuertes temporales de nieve, que hizo más penosa la situación por la dificultad de atención médica.

El servicio de intendencia tuvo una serie de tropiezos en esta campaña, debido a la geografía del lugar, no había espacio para instalaciones lo cual dificultaba el acopio de los

¹⁷⁹ Ibarra, *op.cit.*, p. 24.

¹⁸⁰ Ibarra, *op. cit.*, p. 31.

¹⁸¹ Ibarra, *op.cit.*, pp.13-14

viveres y los caminos eran pequeños senderos lo cual entorpeció el traslado de los alimentos que se demoraban considerablemente en llegar a destino y que llevó a que escasearan.

El agua del café se helaba rápidamente con el frío de la altura, debido a la menor presión el agua hervía antes de los 100 grados, los frejoles se cocían pero no se ablandaban, lo cual obligaba a un mayor consumo de leña y carbón. Con la lluvia, el azúcar y la sal se disolvían y el café se transformaba en una especie de barro¹⁸².

Los rancheros debían comenzar la marcha con anticipación para que hubiera comida caliente a la llegada de las tropas, las tropas bebían un caldo hecho con la carne cocida que llevaban en su morral, portaban ají y sal en un saquito. Al llegar al campamento, lo menos cansados se dedicaban a recolectar leña para hacer el almuerzo o para calefaccionarse.

Debido a la escasez, en esta campaña la forma de proveerse de viveres consistió en el sistema de explotación de la zona, se solicitaba contribuciones a los vecinos, se requisó el ganado y las cosechas, lo cual produjo un rechazo hacia las tropas chilenas.

También en esta campaña hubo que poner límites claros con respecto a la ingesta de alcohol, por lo que el Coronel Estanislao del Canto publicó, en marzo de 1882, el siguiente bando dirigido a la población de Huancayo:

"Estanislao del Canto, Coronel del Ejército de Chile i Comandante en Jefe de la División del Centro". "Por cuanto es conveniente a la salubridad de la tropa de mi mando i a la orden i tranquilidad de la población,

Ordeno:

1° Se prohíbe en absoluto la venta de licores alcohólicos a la tropa de la división.

2° Los infractores que sean descubiertos o delatados sufrirán una multa que les impondrá el tribunal militar, con más la pérdida del total del líquido que tuviese el vendedor.

¹⁸² Sepúlveda, *op.cit.*, p. 180.

"Por tanto, para que llegue a conocimiento de todos, publíquese por bando i fíjese en carteles en los lugares de costumbre. Dado en Huancayo, a 8 de enero de 1882".

"E. del Canto"¹⁸³.

Había una bebida alcohólica que se llamó Chufly y que estaba compuesta por una mezcla de cerveza, pisco, chicha, vino (podían ser solas o combinadas) y distintos agregados como limonada, trozos de frutas o huevo. La palabra parece haberse generado del estribillo (shoo fly! Ah, mosca) de una canción festiva difundida por marineros ingleses en puertos del Pacífico¹⁸⁴.

Los soldados que finalmente lograban llegar a Lima, se encontraban con un buen recibimiento de acuerdo al relato de Ibarra:

“el 2º de Linea llegamos al cuartel de la Exposición alas 7 de la noche los estaban esperandos con enpanadas i vinos i rancho al siguiente dia los llevaron abañarlos o cambialos de toda ropa interior” (sic)¹⁸⁵.

En general, en la campaña de La Sierra faltó previsión en los servicios de intendencia, el error fue que no se cambió la modalidad de trabajo de las campañas anteriores, el cual no era de utilidad en un terreno montañoso como la cordillera de Los Andes.

Hubo muchas bajas, de acuerdo a Sepúlveda fueron “142 muertos en acción, 593 fallecidos por enfermedades. 998 licenciados por enfermedades y 674 desaparecidos lo que da un total de 2.407 hombres”¹⁸⁶.

A continuación de la campaña de La Sierra se inició la expedición a Arequipa que fue la última de la guerra cuya rendición fue pacífica, debido a la conducción del Coronel Velásquez.

¹⁸³ Estanislao del Canto. *Memorias Militares*. Centro de Estudios Bicentenario, Santiago, 2004.

¹⁸⁴ Ibarra, *op. cit.*, p. 51.

¹⁸⁵ *Ibíd.*

¹⁸⁶ Sepúlveda, *op.cit.*, p. 182.

El 20 de octubre de 1883 se firmó en Ancón el Tratado de Paz y Amistad que ponía fin a la guerra. Las unidades chilenas fueron abandonando parte del territorio peruano entre mayo y agosto de 1884.

CONCLUSIONES

Esta investigación relativa a la alimentación en la Guerra del Pacífico es un estudio preliminar que tiene como objetivo describir los distintos problemas a los que se vieron enfrentados las autoridades y los soldados con respecto a la comida en el conflicto.

Al principio se describe sucintamente los distintos alimentos que se comían en Chile desde la conquista española hasta fines del siglo XIX, dando cuenta que la cocina chilena es una mixtura entre la influencia aborigen, española y más tarde francesa.

También se refiere a la diferenciación social que existía con respecto a los alimentos, no comían lo mismo las familias adineradas que las de escasos recursos, pero todos tenían en común que en las fechas especiales era importante la comida y estaba relacionada con la sociabilidad.

A continuación se abordan los desafíos de la alimentación en la Guerra del Pacífico, incorporando distintos documentos de época que se refieren a la provisión de víveres y agua.

Chile no había planificado la guerra, por lo que tuvo que organizar una serie de elementos para lograr equipar a las tropas que debían enfrentar un escenario difícil en el Norte, como lo sería el desierto. La figura de Rafael Sotomayor, primero como Comisario General de Gobierno y luego como Ministro de Guerra fue clave para emprender esa tarea y después para llevarla a cabo fue muy relevante el Intendente General Francisco Echaurren.

Para lograr la victoria en la guerra era de vital importancia tener previsto las provisiones de agua y víveres, sino no había forma que los soldados pudieran combatir o avanzar en buena forma.

Al comienzo de la guerra, con el desembarco de tropas en Antofagasta el 14 de febrero de 1879, inmediatamente el Ejército para hacer frente a la necesidad de alimentos y forraje, realizó inspecciones y utilizó las provisiones que existían en la zona ocupada e intentó organizarlas de la mejor forma posible.

Para organizar el rancho de las tropas se contactaron a contratistas que preparaban dos comidas diarias más café. Después de un mes se consideró que los contratos para el rancho eran muy costosos y que debía hacerse una propuesta pública para que distintos particulares pudieran ofrecer el rancho.

El rancho que se dio en ese período consistía en dos platos de frejoles con frangollo (trigo) y una ración de cinco galletas o un pan económico. Dos veces a la semana se agregaba carne a las comidas.

Más adelante el mando del Ejército llegó a la conclusión que el rancho no era bueno y los contratos no eran beneficios para el Ejército, ya que consideraba que las tropas debían colaborar en una serie de aspectos a los contratistas y se cobraba aparte el café.

Se necesitaba un organismo que se hiciera cargo del tema de la alimentación y es por ello que el 5 de mayo de 1879 se creó la Intendencia General que estaría a cargo de poner fin a los problemas con los contratistas y organizar las provisiones.

El siguiente desafío consistió en definir qué tipo de alimentos debían consumir los soldados en campaña y para ello se realizó un estudio que llegó a la conclusión que se necesitaba una ración de marcha seca que se llevaba en el morral o bolso que se incluyó dentro del vestuario necesario para la guerra. Luego cuando el soldado acampaba tenía una ración de campamento que día por medio se le agregaba carne y a esa se le llamaba ración fresca.

El tema del agua también requirió estudio, se definió que la cantidad necesaria por un día debía ser un litro y medio, lo cual después en la práctica resultó escaso. Se confeccionaron distintos modelos de caramayolas para que cada soldado llevara su agua, pero como no era suficiente hubo que llevarla en estanques que iban en carretas siguiendo a las tropas.

Producto de la guerra, a través de la comisión sanitaria hubo una serie de empresarios y particulares que presentaron inventos y propuestas de comida para las tropas, las cuales fueron bastante variadas, entre ellas, los salchichones de frejoles y carne, morcilla de arveja, extracto de carne, caldo concentrado y conservas de distinto tipo.

A partir de estas propuestas es posible conocer algunas fábricas que surgieron o se modernizaron debido a la gran demanda de artículos y elementos que se requirieron para la guerra.

Otro aspecto que apareció en todas las propuestas de alimentos fue la importancia de la conservación de estos, ya que se sabía que debían durar toda la campaña.

La conservación de los alimentos se descubrió en el período de la Revolución Francesa, debido a las constantes guerras, se necesitó solucionar el problema alimenticio de las tropas y se inició la utilización de alimentos que venían en frascos sellados.

En los conflictos mundiales anteriores a la Guerra del Pacífico, como la Guerra de Crimea y la Franco-Prusiana se utilizaron las conservas para alimentar a las tropas, pero en Chile finalmente no se emplearon a gran escala por su precio y algunos problemas técnicos.

Aparte de los contratos para suministrar víveres a las tropas, existió otro mecanismo para proveerse de provisiones que fue la Junta de Donativos que recibió una serie de alimentos para ser enviados al Ejército en Campaña y que da cuenta del esfuerzo y generosidad de parte de los distintos ciudadanos.

Las mujeres, en especial las cantineras, también jugaron un papel importante en el tema de la alimentación puesto que dentro de sus variadas actividades colaboraron en dar agua a los soldados y en la preparación del rancho.

Existieron distintas problemáticas con respecto a los alimentos y el agua en las campañas terrestres de la Guerra del Pacífico, tales como la escasez de agua en las marchas por el desierto, los problemas por la ingesta de bebidas alcohólicas, las enfermedades por alimentarse de víveres secos o por algún tipo de alimento poco común a las tropas.

En la Campaña de Tarapacá se produjo un cambio en el escenario para el soldado, ya que comenzaron las acciones bélicas y debió avanzar por el desierto. De acuerdo a los relatos de los soldados la falta de agua fue la principal dificultad a la cual se vieron sometidos en algunas de las marchas.

Si bien es posible evidenciar que el Alto Mando tenía claro la importancia del líquido para las tropas, ya que en la Memoria de Guerra plantean que no se movería el Ejército de Pisagua hasta no tener asegurado el tema del agua, de igual forma se produjeron situaciones en las cuales escaseó el agua y se vivieron momentos de desesperación.

Con respecto a la alimentación se entregó a cada soldado para marchar una ración seca y dos litros de agua, lo cual trajo como consecuencias una serie de enfermedades de tipo digestivo, puesto que al organismo le hacía falta alimentos frescos. Debido a ello, cuando las tropas se detenían por más de un día, se intentaba suministrar víveres frescos.

Los cuerpos que se encontraban acantonados durante esta campaña, ya sea en Antofagasta, Iquique y Pisagua contaron con mejores alimentos, el rancho estaba a cargo de contratistas y se le fue incorporando más carne y legumbres a la dieta.

Para la Campaña de Moquegua, Tacna y Arica, habiendo pasado casi un año desde el inicio de la guerra, surgieron voces críticas con respecto a la alimentación que se le estaba proporcionando a los soldados en el norte.

Estas críticas vinieron por medio de la prensa, pero también a través de documentos oficiales como el informe del doctor Ramón Allende Padín quien plantea que el rancho no reunía las condiciones de calidad ni de cantidad para el soldado y que estaba mal preparado y era poco nutritivo. Además se refiere a que los soldados debían comer lentamente y descansar un momento luego de ingerir los alimentos.

Es enfático con respecto a lo perjudicial que era la ingesta de bebidas alcohólicas para el desempeño de las tropas y que debían ser prohibidas totalmente. Solo la cerveza en baja cantidad podría servir para los climas muy calurosos.

El doctor Allende Padín declara que el soldado chileno está mal acostumbrado, que toma demasiada agua y que debe acostumbrarse a tomar menos y debe hacerlo cuando se encuentre descansado y en forma parcelada. Además el agua debe ser filtrada, porque es de mala calidad.

El Gobierno debido a las críticas envió al Intendente General a inspeccionar la situación de la comida en el norte y este concluyó que el Ejército se encontraba bien abastecido y que

los más complejo era coordinar los medios para transportar los víveres y el forraje. En su informe plantea que las raciones que se entregaban al soldado eran muy similares a las de los otros ejércitos del mundo y que existen distintos tipos de acuerdo a la situación; estaba la ración de marcha, la de campamento y la ración de campamento fresca que se le agregaba carne, café, azúcar y harina para que los soldados pudieran hacer pan.

La campaña de Moquegua, Tacna y Arica se inició con expediciones a los valles y hubo algunas complicaciones con la comida, por la abundancia de frutas no maduras, alimento en exceso a diferencia de la campaña anterior, lo cual llevó a que los médicos tuvieran que impartir instrucciones con respecto a la ingesta de algunas frutas como el mango, chirimoya y sandía.

Después de la Batalla de Tacna, numerosos cuerpos se acantonaron a las afueras de la ciudad y de acuerdo a los relatos se vivió un período de buena alimentación, los soldados preparaban su propia comida, salían a pescar, disponían de un pedazo de terreno para sembrar y cultivar y se comercializaban distintos productos. Además, el General en Jefe Manuel Baquedano vigilaba que los productos fueran de buena calidad.

La Campaña de Lima implicó un cambio en el ambiente para las tropas, ya que debieron afrontar los valles costeros de Perú donde reinaba la malaria. Se requirió la organización de un gran convoy que transportaría las provisiones y pertrechos para iniciar la conquista de la capital del Perú.

Una parte de las tropas llegaron por tierra con la columna de Lynch, durante la marcha comieron charqui, biscocho, cebollas, harina asada y pimienta. A lo largo de la ruta recaudaron contribuciones de guerra a los propietarios y se incorporaron al Ejército una gran cantidad de chinos que vieron la posibilidad de dejar a sus patrones y se unieron al Ejército de Chile.

Una vez conquistada Lima, muchos regimientos regresaron a Chile, se quedaron algunas unidades en Lima y luego se inició lo que se conoce como la campaña de La Sierra, que implicó un nuevo escenario para las tropas que fue la cordillera, con un clima de altura, oscilación de las temperaturas, algunos soldados se vieron afectados con el mal de altura, fue una campaña larga y difícil.

En los relatos los soldados cuentan que había escasez general y que producto del frío hubo varios casos de hipotermia y el principal problema fueron las enfermedades, especialmente el tifus. Hubo una gran cantidad de bajas entre las tropas.

En resumen a través de esta investigación es posible observar que el Ejército tuvo que adaptarse a los distintos escenarios de la guerra y realizar un enorme trabajo de organización y planificación para lograr alimentar a las tropas en las distintas campañas, en la mayoría de ellas con resultados positivos y otras como en la de La Sierra con mayor dificultad.

Por medio de los relatos de los protagonistas se comprende la relevancia que tuvo la comida y el agua en cada una de las campañas y que para algunos de ellos cuando hubo carencia de agua o alimento fue una experiencia bastante traumática que no olvidaron después del conflicto.

Este trabajo contribuye al conocimiento del tipo de alimento que consumieron las tropas chilenas y al mismo tiempo nos acerca a conocer aspectos más humanos y cotidianos de los soldados durante la Guerra del Pacífico.

ANEXOS DOCUMENTALES

1. Contrato celebrado con Ramón F. Puelma para la provisión del rancho de la tropa. (19 de abril de 1879)

“Santiago, abril 19 de 1879. Para los efectos convenientes, adjunto a US. un ejemplar del contrato celebrado con D. Ramón F. Puelma para la provisión del rancho a la tropa del ejército que US, comanda. Dios Guie a US. Antonio Varas. Al Jeneral en Jefe del Ejército de Norte.

Señor Ministro de la Guerra. El infrascrito, encargado por US. para ofrecer una propuesta para la provisión del rancho del ejército expedicionario del Norte, tiene el honor de elevar a la aprobación de US las siguientes bases de contrato, que rebaja mui considerablemente el costo actual de la provisión.

1° El contratista Ramon F. Puelma, se compromete a hacerse cargo de proveer el rancho a todo el ejército acantonado en Antofagasta.

2° El precio convenido que el Estado abonará a Puelma, será a razón de veinticinco centavos (25cent) por el rancho diario de cada soldado, el que se compondrá de los siguiente: de dos platos de frejoles con frangollo i grasa de color i una racion de cinco galletas de buque del tamaño común o bien igual peso de pan de la calidad llamada teleras. Dos días de la semana, uno de los platos de frejoles será mezclado con carne o charqui. En caso que el Jefe del ejército ordenase aumentar el rancho con una taza de té o café, ésta se cobrará por separado a razón de dos i medio centavos (2 ½ cent por taza, siendo libre de derechos de internación el té o café i azúcar necesaria. Cualquiera otro aumento, será convenido su precio entre el contratista i el jefe del ejército o quien lo presente”.

3° El Estado se obliga a proporcionar al contratista los calderos necesarios para el cocimiento de los frejoles i del agua caliente, como también el servicio i jente necesaria para la preparación i reparto del rancho i bodegas para el depósito de las

provisiones necesarias. 4° El contratista podrá tomar algunos artículos que hubiere en almacenes de provisiones del ejército para hacer el rancho, abonándolo al Estado al precio de costo. 5° El contratista Puelma. Tendrá el derecho de tomar también a su cargo la provisión del rancho del ejército que existiese en Carmen Alto, por el mismo precio estipulado para Antofagasta con más el recargo de fletes de las provisiones desde Antofagasta a Salinas. 6° Todos los días primeros i quince de cada mes se pagará en Valparaíso a Don Carlos Z. Lopez representante del contratista i por cuenta de este, el valor aproximado del rancho correspondiente a la quincena siguiente i el saldo restante será pagado por la comisaria del Ejército a fin de cada mes en libramientos sobre Valparaíso. El contratista rendirá una fianza a satisfacción del fisco, para responder i garantizar el pago de la suma entregada en cada quincena al tiempo de la entrega, a su representante. 7° En caso que el ejército se movilizará a otros puntos, el contratista podrá entregar al comisario los viveres necesarios para quince días de rancho a los precios de costo justificados. 8. Si en el término de veinte días de la fecha, el contratista no estuviese en actitud de cumplir con lo estipulado en el presente contrato, éste quedara nulo i de ningún valor, como así mismo se suspendería transitoriamente en caso de bloqueo o fuerza mayor. Para constancia del presente contrato hemos firmado dos de un tenor, en Santiago diez i siete de Abril de mil ochocientos setenta i nueve. Firma. Ramón Puelma. Aceptado Puelma”(sic)¹⁸⁷.

¹⁸⁷ Nota de Emilio Sotomayor al Ministro de Guerra en Antofagasta el 28 de febrero de 1879, Archivo General del Ejército, Fondo Histórico, Vol. C-165, f. 82-83.

2. Propuesta de la Gran Fábrica de Conservas M. A. Orrego y Cia. Fechada 24 de mayo de 1880.

“Logo Gran Fábrica de Conservas. M.A. Orrego y Cia. Santiago

Al Sr. Presidente de la Comision Sanitaria.

Santiago, Mayo 24 de 1880

Mui señor nuestro.

Por la reseña que dan los diarios de ayer de la sesión celebrada el Sábado próximo pasado por la honorable Comision Sanitaria que Ud. dignamente precide, **nos hemos impuesto de la buena voluntad en que se encuentra el Sr. Intendente Jeneral del Ejército i Armada en Campaña para examinar i estudiar las ofertas que se hagan con el objeto de proporcionar a nuestros soldados una mejor alimentación.** En efecto, el espresado Sr. Intendente solicita a la Comision Sanitaria proceda a examinar unas muestras de carne conservada presentadas por el Sr. Liborio Briebe, debiendo dictaminar además sobre los ingredientes empleados para la conservación i si son o no ofensivos a la salud.

Con la ocasión espuestas, nosotros deseando contribuir por nuestra parte al mejoramiento eficaz i económico de la alimentación del soldado en campaña, como de los heridos i enfermos de la ambulancias u hospitales militares tenemos el gusto de ofrecer ahora a la consideración de la honorable Comision Sanitaria, que Ud dirige muestras de productos de nuestra Fábrica de Conservas, que por la pureza i bondad de la preparación empleada en la conservación de aquellos, creemos pueda ser una aceptación pronta para el servicio del Ejército i Armada en Campaña.

Para mejor inteligencia dividiremos las muestras a que nos referimos de la manera siguiente:

Ejército i Armada

Carne de vaca cosida con caldo concentrado (Bouillon Gras) en tarros de 650 gramos mas o menos, cada uno al precio de treinta centavos.

Carne idem asada con caldo concentrado en tarros de 780 gramos mas o menos i con un precio también de treinta centavos.

Felalina de vaca (vulgarmente “sustancia” 9 con peso de 300 i tantos gramos cada tarro con un valor igual al de los anteriores).

Para las “Ambulancias”

Gallina con caldo concentrado en tarros de 600 i tantos gramos valiendo la docena de aquellos cinco pesos.

Pollo elaborado de la misma manera que la gallina i en tarros de un tamaño igual, la docena cuatro pesos.

Los artículos anteriores trabajados en nuestra Fábrica podemos garantizar no contienen sustancia alguna nosiva i ante por el contrario son perfectamente adaptables al uso diario i constante tanto de personas de buena salud, como también al de enfermos i cuyas fuerzas serán pronto restablecidas en virtud de contar nuestras conservas con la particularidad indispensable, de no ser desvirtuadas las sustancias animales que contienen los alimentos conservados, sino que por el contrario están todos en un estado ventajosísimo para procurar una nutrición sana y vigorosa.

Para el uso de las muestras remitidas, en jeneral, no hai necesidad de otra cosa que calentarlas en el mismo tarro que los contiene por medio del agua caliente i aun pueden usarse en su estado frio, pero en este caso i ello es natural, no son tan agradables al paladar, como si se empleara el método indicado. Ahora por lo que respecta a la gelatina de vaca o vulgarmente la “sustancia” no hai nada mas apropósito para los enfermos, porque agregando una dosis de agua caliente adecuada a su cantidad, se obtiene un caldo sumamente sustancioso i restaurador de las fuerzas perdidas.

Hemos fijado el tamaño de tarros acompañados teniendo presente la facilidad con que se podría hacer el reparto entre nuestros soldados en Campaña o marinería de nuestra Escuadra, siendo que el alimento contenido en las cajas sea de “Bouillon

Gras” o “carne de vaca asada”, sería mas que suficiente para el consumo diario de una persona sin que estuviera sujeto a mermas i disminuciones, como sucede con el charqui i demás sustancias que hasta aquí ha constituido la alimentación principal de nuestro Ejército en Campaña.

Por lo que respecta a la sanidad i bondad de los artículos que ofrecemos, dejamos a los honorables miembros del cuerpo medico que componen esa Comisión, la libertad de apresarlos por si mismo, sometiéndolos a los tratamientos que juzguen oportunos. Debemos también hacer presente que en la elaboración de las conservas que por esta nota ofrecemos, **se emplean legumbres perfectamente sanas i a propósito al mejoramiento de la sangre de las personas que las emplean**, no pudiendo en caso alguno i a pesar de un uso continuo de meses i años provocar daño en la salud.

Por invitación del Sr. Benjamín Vicuña Mackenna presentaremos a la Esposicion próxima, en su sección agrícola i militar un numero de mas de setenta clases distintas de conservas, tanto alimenticias como también de frutas i legumbres, hacia la cual llamamos la atención de la Honorable Comisión sanitaria, por si algunos de los artículos que presentamos, además de los que ahora constituyen la presente oferta, pudiera en algún caso servir para la mejor alimentación de nuestro Ejército i Armada en campaña.- Ademas con el fin de dar explicaciones verbales sobre esta negociación que ofrecemos, nuestro socio gerente, señor Morande partirá mañana a Valparaíso con el objeto de llevar también muestras al señor Intendente General, para que mediante el buen informe de la Honorable comisión i aceptación de aquel caballero, se pueda proporcionar cuanto antes a nuestras tropas una alimentación a la vez que sana i nutritiva, también económica si se considera la facilidad del reparto i no estar sujeta a las pérdidas naturales de los objetos que hasta el presente la han constituido.

Antes de concluir debemos advertir que si es por ejemplo la jelatina, podría prepararse en tarros de mayores dimensiones, estando por supuesto su venta sujeta a mas altos precios.

Por otra parte, si se aceptaran nuestras propuestas podríamos trabajar mil o mas cajas diarias dándonos un breve plazo de unos cuantos días para arreglar un trabajo en forma adecuada al pedido, que se nos hiciera.

Sin otro motivo por ahora, aprovechamos esta oportunidad para ofrecernos de Ud.
sus att. SS.-

M.A Orrego y Cia. (sic)¹⁸⁸,

¹⁸⁸ Archivo Histórico del Ejército. Volumen S- 05. La negrita es del documento original.

BIBLIOGRAFÍA

FUENTES INÉDITAS

- Archivo General del Ejército. Fondo Histórico.

FUENTES IMPRESAS

- *Boletín de la Guerra del Pacífico 1879-1881*. Editorial Andrés Bello, Santiago, 1979.
- *Memoria del Jefe del Estado Mayor Jeneral del Ejército de Operaciones en la Campaña a Lima. Anexo a la Memoria de Guerra*, Santiago, Imprenta de La Época, 1882.
- *Memoria del Ministerio de Guerra: 1879-1884*.
- Moreno Ahumada, Pascual. *Guerra del Pacífico. Recopilación completa de todos los documentos oficiales, correspondencias y demás publicaciones referentes a la guerra que ha dado a luz la prensa de Chile, Perú y Bolivia*. Imprenta El Progreso, Valparaíso, 1884.

LIBROS Y ARTÍCULOS:

- Arancibia, Patricia y Arancibia, Roberto. *Nestlé creciendo con Chile*. Imprenta Ograma, Santiago, 2010.
- Arancibia Clavel, Patricia (editora). *El Ejército de los chilenos 1540-1920*. Editorial Biblioteca Americana, Santiago, 2007.
- Benavides Santos, Arturo. *Seis años de vacaciones. Recuerdos de la Guerra del Pacífico 1879-1884*, Imprenta Ahumada, Santiago, 1929.
- Benedicto, Agustín. *Servicio de alimentación y amunicionamiento en la Guerra de 1879-84*. Santiago de Chile. Talleres del Estado Mayor General, 1918.
- Bibiana Marcela y Rendón Zapata. *Endulzando el ciclo salitrero. Orígenes de la Industria de Conservas de Fruta en Chile 1880-1930*. Tesis para optar al grado de Magister en Historia, Universidad de Chile, Santiago, 2015.
- Bisquert, Maximiliano. “Resumen histórico de los servicios de alimentación en campaña”. En: *Revista del Servicio Administrativo del Ejército, Santiago, 1916*.

- Bulnes, Gonzalo. *Guerra del Pacífico. De Antofagasta a Tarapacá*, Sociedad Imprenta y Litografía Universo, Valparaíso, 1911.
- Donoso, Carlos y Couyoumdjam, Juan Ricardo. “Del soldado orgulloso al veterano indigente. Guerra del Pacífico” en Sagredo, Rafael y Gazmuri, Cristián (editores). *Historia de la vida privada en Chile*. Tomo II, Taurus, Santiago, 2011, pp. 237-272.
- Echeverría i Reyes, Aníbal. *Voces usadas en Chile*. Imprenta Elzeveriana, 1900.
- Estado Mayor General del Ejército. *Historia del Ejército de Chile*, Tomo V y Tomo VI. Colección Biblioteca del Oficial, Talleres Impresos Vicuña, Santiago, 1985.
- Ekdahl Auglin, Wilhelm. *Historia Militar de la Guerra del Pacífico entre Chile, Perú y Bolivia (1879-1883)*. Sociedad Impresora y Litografía Universo, Santiago, 1917.
- Greve, Patricio y Fernández, Claudio. *Uniformes de la Guerra del Pacífico. Las campañas terrestres 1879-1884*. Ejército de Chile, Santiago, 2006.
- Greve, Patricio. *El equipamiento chileno en la Guerra del Pacífico*, Lulu.com, 2018.
- Gutiérrez, Hipólito. *Crónica de un soldado en la Guerra del Pacífico*. Editorial del Pacífico, Santiago, 1956.
- *Historia del Servicio de Intendencia del Ejército de Chile*, IGM, Santiago, Tomo 1 y 2, s/año.
- Hoffmann, Alicia. *Plantas que comemos*, Editorial Biblioteca Americana, Santiago, 2007.
- Ibarra, Fernando. *La Batalla de Tarapacá. Reminiscencias históricas sobre la verdad de lo ocurrido en esta memorable acción de Guerra trabajo dedicado al ex-coronel de Ejército Jorge Wood Arellano*, Imprenta de El Colono, Angol, 1895.
- Ibarra Díaz, Marcos. *Campaña de la Sierra. La Concepción-Una aventura*. Universidad de La Serena. Facultad de Humanidades, 1985.
- Le León, M. *Recuerdos de una Misión en el Ejército Chileno*. Editorial Francisco de Aguirre Buenos Aires, 1969.

- Machuca, Francisco. *Las cuatro campañas de la Guerra del Pacífico*. Vol. 1, Imprenta Victoria, Valparaíso, 1926.
- Martínez Hernández, Carlos. *Iquique, Ruta Histórica 1879*. Oñate Impresores, Iquique, 2010.
- Moretti, Federico (Conde) *Diccionario Militar Español-Francés dedicado al rey nuestro señor*. Imprenta Real, Madrid, 1828.
- Olid, Arturo. *Crónicas de Guerra: relatos de un ex-combatiente de la Guerra del Pacífico y la Revolución de 1891*. RIL editores, Santiago, 1999.
- Palma Alvarado, Daniel. “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX” en *Historia* N°37, II Semestre, diciembre 2004, pp. 391-417.
- Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Ed. Universitaria, Santiago, 1977.
- Pereira Salas, Eugenio. *Juegos y alegrías coloniales en Chile*. Zig-Zag, 1947.
- Picón Salas, Mariano y Feliú Cruz, Guillermo. *Imágenes de Chile. Vida y costumbres chilenas en el siglo XVIII –XIX a través de testimonios contemporáneos*. 3ª edición, Nascimento, Santiago, 1972.
- Pizarro, Rafael. *Los abastecimientos militares en la Guerra del Pacífico*. Biblioteca del Oficial. Estado Mayor General, Santiago, 1967.
- Rodríguez Rautcher, Sergio. *La Problemática del soldado en la Guerra del Pacífico*. Colección Biblioteca Militar, Edimpres Ltda., Santiago, 1986.
- Sciolla, Carolina. *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria*. Ed. Catalonia, Santiago, 2010.
- Sepúlveda Rojas, Arturo. *Así vivieron y vencieron. La Logística del Ejército chileno durante la Guerra del Pacífico. Sus servicios auxiliares o anexos*. Impresos Esparza y Cia., Santiago, 1980.
- Urquieta, Antonio. *Recuerdos de la vida de campaña en la Guerra del Pacífico*, Escuela Talleres “Gratitud Nacional”, Santiago, 1907.
- Valenzuela, Luis A. y Contreras M., Roberto. “Industria agroalimentaria y agroindustria hortofrutícola en Chile hasta 1930. Antecedentes para una construcción histórica” en *Historia* 396, N°2, 2013, pp. 351-377.

- Valenzuela, Alfonso y Valenzuela, Rodrigo “La innovación en la industria de alimentos: Historia de algunas innovaciones y de sus innovadores” en *Revista Chilena de Nutrición* Vol. 42, N° 4, Dic. 2015, pp. 407-408.
- Vicuña Mackenna, Benjamín. *Historia de Tarapacá*. Rafael Jover, Santiago, 1880.