

La alimentación de los soldados en el Ejército español, 1859-1914*

The diet of Spanish military recruits, 1859-1914

Pedro Fatjó Gómez
Universitat Autònoma de Barcelona
pedro.fatjo@uab.cat

Resumen: La alimentación en los ejércitos ha sido una temática que ha recibido poca atención por parte de la historia militar y de la historia de la guerra; incluso la logística, de la que el suministro de alimentos es un componente básico, tampoco ha suscitado un interés destacado entre los especialistas. La capacidad combativa de cualquier ejército es función de múltiples variables entrelazadas y, entre ellas, el estado nutricional de los soldados ha sido y sigue siendo una variable relevante. Para afrontar toda la amplia variedad de tareas que demanda la vida del soldado, sean en acuartelamientos, en maniobras o en campaña, se requiere una ingesta adecuada de energía y de nutrientes, que guarde proporción con el esfuerzo físico realizado; una provisión insuficiente y continuada de calorías o desequilibrada en su composición nutricional comportará una disminución de las capacidades físicas y una mayor vulnerabilidad ante diversas enfermedades y, en consecuencia, una erosión de la capacidad combativa.

En este artículo se estudia la alimentación que se proporcionaba a los soldados españoles en los acuartelamientos de la Península entre la segunda mitad del siglo XIX y los primeros años del XX. Se exponen las condiciones con que se confeccionaban y consumían los raciones, desde la adquisición de los alimentos o la infraestructura material disponible hasta la composición alimentaria de las dietas, con especial atención a su valor energético y a su estructura nutricional. Se identifican las principales deficiencias crónicas, como la falta de higiene en las instalaciones y entre el personal de cocina, un deficiente diseño de las dietas que se traducían en una alimentación monótona y poco variada, el exceso de hidratos de carbono y las importantes carencias de lípidos y, sobre todo, de proteínas de origen animal; y las mejoras que fueron intro-

*Este trabajo forma parte de los proyectos de investigación: Ministerio de Energía y Competitividad, *Pasado y presente en España de los niveles de vida: salud, alimentación y sostenibilidad, siglos XIX y XX*, HAR 2016-76814-C2-1-P (AEI/FEDER UE) y AGAUR, *Biological living standards and indicators for inequality: Spain in the European context, 19th and 20th centuries*, 2017 SGR 614 GRC.

duciéndose a partir de principios del siglo XX, fruto de las evaluaciones y propuestas contemporáneas impulsadas reiteradamente por médicos e higienistas militares y por algunos mandos de unidades.

Palabras clave: Alimentación, Nutrición, Ejército, Acuartelamientos, España

Abstract: The nutrition of troops has been paid limited attention by military historians. Similarly, logistics, one of the key elements of which is the supply of food, has been more often than not sidelined by specialists in military history. The fighting qualities of any military force are determined by multiple factors, including the nutritional state of the men. The tasks that troops must undertake, both in barracks and military exercises and in campaign, require the men to take in sufficient energy and nutrients; recurrent shortcomings in caloric intake or an unbalanced diet will result in the diminution of the troops' physical abilities, an increased vulnerability to illness and, ultimately, a deterioration of their fighting qualities.

This article analyses the nutrition provided by Spanish barracks in the second half of the 19th century and the early years of the 20th century. The preparation and consumption of the mess, the purchase of the food and the cooking facilities used for their confection are studied, and the dietary composition of the meals is also examined, with special attention being paid to the meal's energy values and nutritional structure. The main chronic deficiencies of the system, such as poor hygiene and a defective design of the diet, which resulted in monotonous and repetitive meals, an excessive intake of carbohydrates and an insufficient intake of fat and, especially, animal proteins, are outlined. The article also explores measures implemented in the early 20th century in order to improve the situation, following the recommendations issued by military doctors and hygienists and some unit commanders.

Keywords: Feeding, Nutrition, Army, Barracks, Spain.

Para citar este artículo: Pedro FATJÓ GÓMEZ: “La alimentación de los soldados en el Ejército español, 1859-1914”, <i>Revista Universitaria de Historia Militar</i> , Vol. 7, N° 14 (2018), pp. 138-159.

Recibido: 13/05/2017

Aprobado: 06/04/2018

La alimentación de los soldados en el Ejército español, 1859-1914

Pedro Fatjó Gómez
Universitat Autònoma de Barcelona

Sobre la alimentación militar

La historia de la alimentación militar presenta un notable interés dada su naturaleza colectiva, que involucra a un gran número de varones de un grupo de edad delimitado, que van a consumir las mismas dietas durante un periodo prolongado de tiempo y que estarán dedicados a actividades que pueden exigir un elevado gasto energético al día y que requieren una adecuada ingesta de nutrientes.

La alimentación militar es fruto de un proceso de toma de decisiones jerarquizado que no obedece a las preferencias del consumidor y, en ocasiones, ni siquiera a sus necesidades nutricionales, sino a múltiples restricciones como, entre otras, las limitaciones presupuestarias, las capacidades organizativas y los específicos entornos institucionales de cada ejército, pero también la influencia de la geografía y del clima, especialmente en maniobras y en campaña. En situaciones de guerra y sobre todo en interrupciones de los flujos de suministros, los soldados siempre se han abastecido “viviendo sobre el terreno”, es decir, mediante compra directa, trueque, robo ocasional o saqueo sistemático ejercidos sobre las reservas de alimentos de la población civil en los territorios que atravesaban, ocupaban o en los que combatían. Y en circunstancias extremas, las tropas también han recurrido a alimentarse con productos que en otras condiciones no comerían nunca, como sus propios caballos u otras especies animales o vegetales consideradas normalmente como inadecuados para el consumo humano.¹ Así mismo, la cultura alimentaria de cada sociedad –tipología de alimentos, modalidades de cocinado, estructura de las comidas, tabúes alimenticios, etc.– se reflejará en la alimentación de sus soldados, aunque quedará subordinada a la logística y a las necesidades operativas.² Además, el contexto institucional de la alimentación militar facilita la introducción de innovaciones técnicas –como los alimentos envasados– que permiten la experimentación sin la incertidumbre del mercado abierto.³

¹ En el sitio de Chattanooga, en 1863, las tropas de la Unión se comieron en un mes 10.000 caballos y mulas; J.B. McCERLEY: “Feeding Billy Yank: Union rations between 1861 and 1865”, *Quartermaster Professional Bulletin*, December (1988), s.n. (http://old.qmfound.com/feeding_billy_yank.htm) (consultado por última vez el 13-03-2018).

² La difícil conjunción entre restricciones logísticas y hábitos culinarios: William C. DAVIS: *A Taste for War. The culinary history of the Blue and the Gray*, Lincoln-Londres, University of Nebraska Press, 2011.

³ Las experiencias con conservas fueron habituales en algunos ejércitos europeos a finales del siglo XIX: el ejército ruso, en 1884, alimentó a 11 oficiales y 400 soldados con conservas durante 27 días, a fin de

Sin embargo, desde la historiografía militar tradicional la atención prestada a la alimentación y a la logística que la integra ha sido escasa, y si bien en tiempos recientes ha mejorado su estudio,⁴ todavía en la actualidad ocupa una posición muy modesta en la producción académica.⁵ En el caso español los trabajos de esta índole son muy pocos, como lo demuestra la consulta de las publicaciones de referencia y de los congresos de Historia Militar.⁶

La alimentación militar también debe abordarse desde la historia general de la alimentación, que suministra marcos analíticos adecuados y es imprescindible para contextualizar en cada sociedad y época las prácticas alimentarias que le son propias, fruto de la confluencia dinámica a lo largo del tiempo de múltiples variables, como son el desarrollo económico, la distribución de la renta, los cambios en el sector primario y la oferta de alimentos, la tecnología alimentaria, el papel de las autoridades públicas, la acción de los colectivos sanitarios, las costumbres de los consumidores, etc.⁷

comprobar su viabilidad en campaña; Anónimo: “Experiencia rusa con conservas”, *Revista Científico-Militar*, 9 (2ª serie):7 (1884), p. 125. El ejército alemán impulsó una experiencia similar en 1885, con una compañía de infantería, durante 15 días de marcha y ejercicios; Anónimo: “Experimento en la alimentación de los soldados en Alemania”, *Revista Científico-Militar*, 10 (3ª serie):1 (1885), p. 297. Un ejemplo de las dificultades con la introducción de conservas: Martin BRUEGEL: “Un sacrifice de plus à demander au soldat: l’armée et l’introduction de la boîte de conserve dans l’alimentation française, 1872-1920”, *Revue Historique*, 294:2 (1995), pp. 259-284.

⁴ Para la Antigüedad son imprescindibles: Paul ERDKAMP: *Hunger and the Sword. Warfare and food supply in Roman Republican wars (264-30 BC)*, Amsterdam, Gieben, 1998; Jonathan P. ROTH: *The Logistics of the Roman Army at War (264 bc-ad 235)*, Nueva York, The Trustees of Columbia University in the City of New York, 1999 y *Logistics of the Roman Army*, Nueva York, Brill, 2012. Para épocas más contemporáneas: Charles R. SHRADER: *United States Army Logistics 1775-1992, an Anthology*, (3 vols.), Washington, Center of Military History-US Army, 1997; Alan WEEKS: *Tea, Rum & Fags. Sustaining Tommy, 1914-18*, Stroud, The History Press, 2009; F.A. CAUNT y J.I.A. JONES: *The Soldiers Food*, Army Catering Corps, 1978; Janet MACDONALD: *From Boiled Beef of the Chicken Tikka. 500 Years of Feeding the British Army*, Londres, Frontline Books, 2014; Vijaya D. RAO: *Armies, wars, and their food*, Nueva Delhi, Cambridge University Press India Pvt. Ltd., 2012.; Martin van CREVELD: *Supplying War. Logistics from Wallenstein to Patton*, Cambridge, Cambridge University Press, 1977.

⁵ Ángel VIÑAS y Fernando PUELL DE LA VILLA (eds.): *La Historia Militar hoy: investigaciones y tendencias*, Madrid, Instituto Universitario General Gutiérrez Mellado, 2014 y en Cristina BORREGUERO: “La historia militar en el contexto de las nuevas corrientes historiográficas. Una aproximación.”, *Manuscripts. Revista d’Història Moderna*, 34 (2016), pp. 145-176.

⁶ José L. ISABEL SÁNCHEZ: “El rancho nuestro de cada día: una odisea del siglo XIX”, *Revista de Historia Militar*, 38:77 (1994), pp. 107-154; J.M. GUERRERO: *El ejército español en campaña, 1643-1921*, Madrid, Almera, 1998; M^a Cecilia MORENO: “Alimentación militar durante los siglos XVIII y XIX”, en Paulino CASTAÑEDA (coord.), *Las guerras en el primer tercio del siglo XIX en España y América. XII Jornadas Nacionales de Historia Militar*, Madrid, Deimos, 2005, pp. 147-171; Ángel S. CAPUCHINO: *Contribución al estudio del entorno higiénico-sanitario del soldado español (1849-1929)*, Tesis doctoral inédita, Universidad Complutense de Madrid, 2011. Luis A. ARCARAZ: “La alimentación del Ejército de Tierra en operaciones. La ración individual de combate”, *Sanidad Militar*, 70:4 (2014), pp. 293-306. Pablo GONZÁLEZ-POLA, “La ración individual de campaña del soldado, una preocupación constante en la logística militar contemporánea”, *III Congreso Internacional de Historia Militar, Las innovaciones tecnológicas aplicadas a la actividad bélica*, Segovia, 2016.

⁷ Son buenas introducciones a la historia de la alimentación y de la nutrición: Kenneth F. KIPPLE y Kriemhild CONNEE: *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000; Jeffrey M. PILCHER (ed.): *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, Oxford University Press, 2012;

Sin entrar en antecedentes históricos que no son objeto de este trabajo, con la industrialización se producirá una transformación de la alimentación militar: el aumento del tamaño de los ejércitos demandará la disposición de servicios de aprovisionamiento estables y de una adecuada planificación logística. El surgimiento de las tecnologías de envasado y refrigeración,⁸ de nuevos procesos industriales de elaboración y de distribución a gran escala, tendrán su influencia en el aprovisionamiento de las tropas.⁹ Así mismo, la mejora de los conocimientos médico-sanitarios sobre la alimentación, como la composición nutricional de los alimentos o las relaciones entre alimentación y enfermedad, empezará a incidir en el diseño de las dietas militares.¹⁰

Desde mediados del siglo XIX la diversidad de escenarios en los que se ha desarrollado la alimentación militar occidental puede sintetizarse en: colectiva en acuartelamientos fijos (en paz o en guerra) o en posiciones estables en campaña; colectiva en campamentos provisionales en maniobras o posiciones fijas en campaña; individual con raciones de campaña y alimentación colectiva o individual no regular.

En el primer escenario la alimentación tendería a presentarse en las condiciones más óptimas posibles, dada la posibilidad de disponer de una infraestructura estable para los servicios de alimentación de la tropa y el proceso de adquisición de los alimentos podrá estar mejor planificado, aunque todo dependería muy estrechamente del nivel de desarrollo económico de cada país, de los presupuestos militares y de las prioridades que determinaban su distribución, de la eficacia organizativa y logística, además de la atención prestada por los mandos militares a este asunto; pero hay que subrayar que las posiciones estables en condiciones bélicas no acostumbrarían a ofrecer las mismas posibilidades de los acuartelamientos. En el caso de campamentos provisionales en tiempo de paz o de guerra, las circunstancias serán notablemente diferentes, sobre todo en guerra; se utilizarán cocinas de campaña, la tipología de alimentos podrá verse afectada y no sería raro su adquisición dentro del ámbito geográfico en el que se opera, sometándose la alimentación del soldado a restricciones que no estarían presentes en los acuartelamientos fijos. Las raciones de campaña iban dirigidas a garantizar un adecuado suministro de alimentos al soldado pero se verían

Kyri W. CLAFLIN y Peter SCHOLLIERS (eds.): *Writing food history: a global perspective*, Nueva York, Berg, 2012.

⁸ Los médicos e higienistas militares españoles no permanecieron al margen de los avances en el campo de los alimentos envasados: Eduardo ARISTOY: *Estudio de las conservas alimenticias bajo el punto de vista higiénico militar*, Madrid, Imprenta y Litografía del Depósito de la Guerra, 1889.

⁹ Una muestra en España fue el trabajo de Eduardo MÍNGUEZ: *Ejecución industrial del servicio de subsistencias militares*, Madrid, Imprenta de Cuerpo Administrativo del Ejército, 1880.

¹⁰ La literatura médico-militar española abordaba estas cuestiones de forma habitual, sirvan de muestra: José REIG: "Determinar el influjo que ejerce en la génesis de las enfermedades una alimentación insuficiente y sus consecuencias en el soldado para los actos del servicio militar", *La Gaceta de Sanidad Militar*, 188 (1882), pp. 539-549 y 189 (1882), pp. 570-573. Juan ALCALDE: "Influencia de la alimentación del soldado en el desarrollo de los procesos crónicos de pulmón", *La Gaceta de Sanidad Militar*, 214 (1883), pp. 609-614; H.K. ALLPORT: "Memorándum de higiene para los soldados", *Revista de Sanidad Militar y la Medicina Militar Española*, 2:2 (1908), pp. 36-43, 2:4 (1908), pp. 87-90 y 2:5 (1908), pp. 104-114.

sometidas a importantes restricciones, sobre todo por razones de volumen y peso, pero también de envasado, conservación y manipulación. Por definición, esta variedad de alimentación militar aspiraba siempre a ser provisional, para periodos de pocos días y más bien como raciones de reserva que sólo se consumían en el supuesto de interrupción temporal de las líneas regulares de suministros.

Estas páginas se centrarán en la alimentación en acuartelamientos peninsulares en tiempo de paz, excluyendo las guarniciones africanas y las de ultramar, que dadas sus particulares condiciones junto a la actividad bélica que protagonizaron en diversos momentos del periodo, exigirían un estudio específico. Por eso mismo no abordo deliberadamente la alimentación en situaciones de guerra, es decir, ni las dietas en posiciones o campamentos estables o provisionales, ni las raciones de marcha o campaña, al considerar que en el estudio de la alimentación de las tropas en estas situaciones es imprescindible incorporar la problemática logística (organización de los servicios de intendencia, medios de transporte disponibles, capacidades de almacenaje, distribución efectiva en condiciones operativas, etc.), dadas las importantes restricciones que imponen las operaciones bélicas a los flujos de suministros.¹¹

El trabajo forma parte de un proyecto de investigación que aspira a contribuir a la construcción de la historia de la alimentación militar en las fuerzas armadas españolas entre 1850 y 1975 y ofrece algunos de los primeros resultados provisionales obtenidos hasta el momento.¹² La fijación del marco temporal del trabajo, 1859-1914, obedece a la disponibilidad de información, algo dispersa por su naturaleza (documentos de archivo y bibliografía contemporánea del periodo), que no ofrece una continuidad cronológica completa para esos años y porque, por el momento, carezco de datos desde 1915 a 1931, laguna que requerirá una nueva fase de búsqueda de información en archivos militares españoles.

¹¹ Hay que ser muy prudente con el valor que se da a los valores energéticos y nutricionales de las raciones de campaña en contextos bélicos, puesto que las dificultades de orden logístico podían traducirse en dietas totalmente distintas de las previsiones oficiales. La ración de etapa del ejército español en Cuba, en 1895, era de 3500 kcal., y consistía en pan, tocino, arroz o garbanzos, vino, aguardiente, sal, azúcar y café, pero los soldados que defendieron Santiago en 1898 sólo contaban con galleta y arroz: Estado Mayor General-Ejército de Operaciones de Cuba, *Orden General del Ejército del día 17 de Mayo de 1895, en La Habana*, Archivo General Militar (AGM) de Segovia, 2ª/15ª/leg. 74, s.n.; J.M. GUERRERO ACOSTA: op. cit. pp. 66-67. Estos problemas no eran exclusivos del ejército español como, entre otras muchas, muestran la experiencia británica en la campaña de Abisinia en 1868 o la estadounidense en la misma guerra de Cuba de 1898: F.A. CAUNT y J.I.A. JONES: op. cit. pp. 20-21, Ronert D. PAULUS: "From Santiago to Manila: Spanish-American War logistics", *Army Logistician. Professional Bulletin of United States Army Logistics*, 30:4 (1998), s.n. Un excelente estudio de la complejidad logística que requiere aprovisionar a un ejército en campaña en A.D. Bolland: *Sinews of War. The Logistical Battle to Keep the 53rd Welsh Division on the Move During Operation Overlord*, Croydong, Pen & Sword Military, 2017.

¹² El proyecto incluye el análisis de las relaciones entre alimentación y salud de las tropas, véase: Roser NICOLAU y Pedro FATJÓ: "Morbilidad y mortalidad de los soldados del Ejército español, 1886-1933", *Asclepio. Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia*, 68:1 (2016), pp. 129-148.

Exigencias de la alimentación militar

¿Cuáles son las necesidades energéticas y nutricionales de un soldado, tanto en tiempo de paz como en maniobras o en situación de guerra? Para el caso de las fuerzas armadas españolas contamos con varias recomendaciones oficiales de referencia: a principios de los años treinta el Instituto de Higiene Militar había recomendado una ingesta energética por hombre y día de 3405 o 3485 kcal., en situaciones de campaña o de maniobras y de 3150 kcal. para el soldado de guarnición en época de paz;¹³ en 1947, se consideraba apropiada una ingesta energética para los soldados de guarnición de 3.300 kcal. y de 4.000 en maniobras y en campaña;¹⁴ en 1968 se establecía que el nivel medio debía ser de 3400 kcal., cifra a la que se debían añadir determinados aumentos proporcionales a la intensidad de la actividad física del soldado o marinero y a las condiciones climáticas;¹⁵ en 1983, las necesidades energéticas se ordenaban en actividades moderadas para las que se recomendaba una ración de 3.000, situaciones muy activas que requerían una ración de 3.500 y situaciones excepcionalmente activas, en que el aporte energético debía ser de 4.000.¹⁶ Así pues, cabe considerar que para los soldados en servicios de guarnición con una actividad física baja o moderada el aporte energético debería moverse entre 3.000 y 3.500 kcal. diarias, al ser habitual que un soldado combine en un mismo día tareas poco intensas, como servicios de mantenimiento o administrativos, con otras más exigentes, como la instrucción en formación o la gimnasia. En marchas, maniobras o en caso de guerra la ración no debería bajar de las 4.000 kcal.

¿Qué valores calculaban los contemporáneos como adecuados para estas diversas situaciones? La documentación emanada de los organismos oficiales se limitaba a enumerar cantidades de alimentos, en peso bruto, sin excluir el desperdicio. Sin embargo, contamos con alguna información más precisa: en 1893, Hernández Poggio, inspector de Sanidad Militar, recomendaba para un ejercicio físico intenso un total diario de 95 gr. de grasa, 165 gr. de proteínas y 665 gr. de hidratos de carbono, es decir, 4.000 kcal., una cifra similar a la considerada adecuada en la actualidad.¹⁷ El mismo año, Siervent Jackson, médico de la Armada, ponía como modelos ranchos que aportaban entre 3.350 y 3.600 kcal.¹⁸ En un estudio realizado por los alumnos de la Academia Médico-Militar, durante el curso 1898-1899, se proponían ranchos

¹³ Por el momento no he podido localizar el documento original de forma que el dato procede de: Archivo Histórico del Ejército del Aire (AHEA), Sección 2ª/15ª Subsistencias, leg. 967/9, s.n.

¹⁴ L. RUÍZ HERNÁNDEZ: *Manual de Alimentación del Soldado*, Madrid, Gran Capitán, 1947, p. 50.

¹⁵ Alto Estado Mayor: *Manual de Alimentación de las Fuerzas Armadas*, Madrid, Imprenta del Servicio Geográfico del Ejército, 1968, pp. 25-26.

¹⁶ Ministerio de Defensa: *Manual de Alimentación de las FAS*, vol. 1, Madrid, Talleres del Servicio Geográfico del Ejército, 1983, pp. 68-69.

¹⁷ Ramón HERNÁNDEZ POGGIO: "La salud del soldado. Cartas al coronel de un regimiento acerca de la higiene del soldado", *Revista Científico Militar*, 19:4 (1893), p. 310.

¹⁸ José SIEVERT JACKSON: *La alimentación del soldado*, San Fernando, Estado Mayor de la Capitanía General, 1893, pp. 9-54 y 60-62.

con un aporte energético que oscilaba entre las 3.200 y las 3.500 kcal. diarias.¹⁹ Es decir, una ingesta calórica que estaría dentro del mismo orden de magnitud que la considerada como apropiada en el siglo XX.

Condicionantes de la elaboración de los ranchos

La primera cuestión relevante es el procedimiento de adquisición de los alimentos. Hasta la década de 1860 el pan era suministrado por contratistas particulares, aunque desconozco las condiciones de los contratos y si se establecían con cada unidad –regimiento o batallón–, al nivel de región militar o con el conjunto de guarniciones urbanas en su caso. El pan era de pésima calidad y solía estar adulterado con sustancias nocivas; la calidad mejoró desde que en 1864 el cuerpo de Administración Militar se hizo cargo de elaborarlo en sus propios establecimientos o de contratar factorías privadas sometidas a las condiciones impuestas por dicha administración.²⁰ A partir de 1884 se detallarán reglas para la confección y presentación de las raciones, siempre de 700 gr. teóricos: forma de barra de 25 cm. de longitud, 9 de ancho y 7 de alto y un peso después de cocido de no menos de 650 gr.²¹

Los demás alimentos que integraban los ranchos eran adquiridos por las propias unidades a tenderos, sin intervención de órganos superiores; estos contratos de suministros se establecían por regimientos o batallones y, después, cada compañía, escuadrón o batería elaboraba su propio rancho a partir de los alimentos incluidos en los contratos. El procedimiento oficial para la compra de alimentos y la confección de los ranchos se promulgó en 1869, con algún cambio menor introducido en 1877.²² El sistema era muy criticado por los fraudes a que daba lugar y que afectaban a la calidad y a la cantidad de alimentos, por connivencia de furrieles y comerciantes. Se venían denunciando de forma reiterada por los mandos de las unidades, como en una memoria de 1869, escrita por el teniente coronel al mando de un batallón de cazadores: «los contratistas de suministros de víveres a las tropas, en todas partes llegan a ser ricos a los pocos años», señalado además que la oposición a cualquiera cambio en el sistema de compra provendría de sargentos, furrieles y tenderos.²³ A fin de mejorar el control del número de plazas de rancho y de las cantidades efectivas de alimentos distribuidas, en 1901 se introdujo un nuevo formulario más detallado en las libretas de rancho,

¹⁹ Manuel MARTÍN Y SALAZAR (dr.): *La alimentación del soldado en los cuerpos de la guarnición de Madrid*, Madrid, Imprenta del Cuerpo de Administración Militar, 1900, pp. 127-130.

²⁰ José L. ISABEL SÁNCHEZ: op. cit. pp. 119-120.

²¹ Alejandro de BACARDÍ: *Diccionario de legislación militar*, Tomo IV, Barcelona, Establecimiento Tipográfico de los sucesores de Narciso Ramírez y Cia., 1886, pp. 254-255.

²² *Ibidem*, pp. 263-265.

²³ Manuel SALAMANCA: “Memoria sobre ranchos dirigida al Excmo. Sr. Director general del arma por el Teniente Coronel primer Gefe del Batallón Cazadores de Barbastro, número 4, don Manuel Salamanca y Negrete, de que se hace mérito en la circular núm. 486, del Memorial del arma, núm. 24”, *Memorial de Infantería*, nº 26 (2ª época), (1869), pp. 524-525. Años después, las quejas eran las mismas: Emilio PÉREZ NOGUERA: (1891), *La alimentación del soldado. Apuntes de higiene militar*, Madrid, Establecimiento Tipográfico de R. Jaramillo y C^a, 1891, p. 20.

que requería la firma del comandante mayor, del oficial de servicio y del capitán y sargento encargados de la cocina.²⁴ La adulteración de los alimentos o el suministro de los mismos en mal estado podían llegar a afectar a la salud de la tropa.²⁵ Las sugerencias de que la Administración militar asumiera el suministro de al menos de una parte de los alimentos o de los consumidos con mayor frecuencia no llegaron a prosperar.²⁶

Además de estos problemas, el coste de las subsistencias era de especial gravedad: los elevados precios a que se compraban los alimentos y la disparidad territorial de los mismos se sumaban a la limitada cuantía de la parte del haber del soldado asignada a la alimentación,²⁷ lo que incidía en la variedad y cantidad de los alimentos que componían los ranchos. Las lamentaciones sobre la insuficiencia de la asignación eran una constante de todos los tratadistas, que coincidían en que no era posible mejorar las cualidades nutricionales de los ranchos sin aumentar los recursos destinados a ello.²⁸ Los propios mandos de las unidades del Ejército eran conscientes del problema y de entre algunos de ellos surgieron iniciativas destinadas a afrontarlo, como la impulsada por jefes y oficiales de diversos regimientos y batallones de la guarnición de Madrid para constituir una cooperativa militar de compra de alimentos, con la idea de que al centralizarla se conseguirían mejores precios y una mayor variedad de productos. El proyecto de reglamento de la cooperativa fue elaborado por una comisión presidida por el coronel jefe del Regimiento de Infantería Asturias y en el mismo y entre otros puntos se indicaba que «La cooperativa adquirirá la carne por gestión directa del Matadero, comprando sólo cuartos delanteros y cabezas de buey o vaca, así como carnes de ovejas en canal...»; también incluía una larga relación de alimentos que deberían estar disponibles en los almacenes de la cooperativa, incluyendo latas de pimientos, de sardinas y de tomate, además de café, vino y aguardiente.²⁹

²⁴ *Diario Oficial del Ministerio de la Guerra*, Año XIV, n° 260 (1901), pp. 564-566.

²⁵ Ramón HERNÁNDEZ POGGIO: op. cit. 463-466. Véase la intoxicación alimentaria en el regimiento de infantería *Baleares*, en octubre de 1900, por un racho que incluyó carne o verduras en mal estado, AGM de Segovia, 2ª/14ª/Leg. 9, s.n.

²⁶ José MAMELY NAVAS: “Ventajas e inconvenientes de la actual alimentación del soldado. Determinación de un plan alimenticio en que entren los principios nitrogenados y los hidro-carbonados en las proporciones prescritas por los modernos higienistas”, *La Gaceta de Sanidad Militar*, n° 183 (1882), pp. 412-416; el autor indica lo mismo que Hernández Poggio o Pérez Noguera, el traspaso a la intendencia del ejército la adquisición de los suministros. La corrupción en el suministro de alimentos era un mal endémico en muchos ejércitos y no una particularidad española; en el Reino Unido se reformó el sistema en 1869, con la creación del Army Service Corps, pero los problemas de la baja calidad de los alimentos y precios artificiosamente altos, continuaron: Maria CROSS: “Armed Forces” en M. CROSS y Barbara MACDONALD: *Nutrition in Institutions*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2009, p. 365.

²⁷ Hasta principios de la década de 1890 la cifra era de 39 cts. según José SIEVERT: op. cit. p. 36. En la década de 1890, era 42 cts. en los regimientos de infantería, ingenieros, artillería a pie y batallones de cazadores, y de 45 cts. en los regimientos de caballería y de artillería montada, según Emilio PÉREZ NOGUERA: op. cit. p. 20.

²⁸ En Julio de 1904 se inició un expediente para estudiar la ración alimentaria de guarnición y su coste, en relación al haber del soldado; la responsabilidad era de la Junta Facultativa de Administración Militar, aunque desconozco las conclusiones del expediente; ADMS, 2ª/15ª/Leg. 70, s.n. *Real Orden de 16 de Diciembre de 1904*, n° 254.

²⁹ AGMS, 2ª/15ª/Leg. 70, Real Orden de 6 de febrero de 1905 por la que se autoriza la creación de una cooperativa militar para la adquisición de alimentos para la guarnición de Madrid; p. 5. En el ejército

Los horarios de las comidas eran otro motivo de preocupación, tanto para médicos e higienistas como para los mandos de unidades. Los soldados recibían dos ranchos al día, a las 09'00 h. el primero y a las 17'00 horas el segundo. No había desayuno y pasaban demasiadas horas entre el rancho de la tarde y el de la mañana del día siguiente, lo que comportaba frecuentes desmayos entre la tropa en las primeras horas del día, al iniciar en ayunas las formaciones y las actividades de instrucción.³⁰ Habrá que esperar hasta el año 1885 para que se introduzca el desayuno, que debía consistir en una sopa de ajo que contenía 60 gr. de pan y 10 ml. de aceite por plaza y 50 gr. de sal, 10 de pimentón y una cabeza de ajos para cada 20 soldados,³¹ pero presumo que todavía a finales del siglo XIX y principios del XX no era de aplicación efectiva en muchas unidades.³²

De todas formas, los horarios de las comidas continuaron siendo un problema mal solucionado hasta entrado el siglo XX y su mejora fue fruto del esfuerzo de los jefes de diversas unidades del Ejército. En 1908, en la 3ª Región Militar se introducirán unos nuevos horarios: desayuno a las 08'00, almuerzo a las 12'00 h. y cena a las 20'00 h. Los mandos, por propia iniciativa, decidieron hacer la experiencia con resultados que consideraron positivos en términos generales, si bien se quejaban del escaso valor de la asignación para el desayuno (4'5 cts.) o de la ausencia de carne en las cenas.³³ Por ejemplo, el oficial al mando de una de las unidades, entre otros, expresaba una valoración positiva de la medida pero se quejaba de que el desayuno no era adecuado dadas las exigencias físicas de las actividades habituales por las mañanas.³⁴

El cocinado de los ranchos suponía otro problema relevante. Se cocinaba por compañías,³⁵ siendo la práctica más extendida la cocción en grandes ollas en locales que no estaban acondicionados para esa función; el resultado es que las "cocinas" estaban ubicadas en locales mal ventilados, cercanos a los basureros y letrinas de los acuartelamientos; con frecuencia estaban encharcados, carecían de sistemas de evacuación de aguas sucias, equipadas

británico, en 1894 y por iniciativa de diversos oficiales se creó la Canteen and Mess Co-operative Society, cuyos beneficios se dedicaban a mejorar las cantinas de la tropa, M. CROSS, op. cit. p. 366.

³⁰ En 1859 ya se señalaba que: «teniendo el soldado que asistir en ayunas a la revista de policía y otros actos que requieren una prolongada estancia vertical, la debilidad propia del que no ha comido desde la tarde anterior, ha de producir inevitablemente esos váidos que son tan frecuentes.», Nicasio de LAUDA: *Memoria sobre la alimentación del soldado, necesidad de mejorarla y reglas que deben observarse para la confección de los ranchos en guarnición y en campaña*, Madrid, Imprenta de Manuel Álvarez, 1859, p. 8.

³¹ José SIEVERT: op. cit. p. 42.

³² En 1906 todavía se estudiaba un café con leche como desayuno, según una propuesta manuscrita sobre el tema: Saturnio CAMBRONERO: *Tabloides de café con leche para desayuno de la tropa*, Palma de Mallorca, 1906, <http://bibliotecavirtualdefensa.es/BVMDefensa/i18n/consulta/registro.cmd?id=38823> (consultado por última vez el 8-05-2017).

³³ AGM de Segovia, 2ª/15ª/Leg. 70, sn. Las unidades implicadas fueron el 8º y el 11º rgtos. de Artillería Montada; los 22º y 14º rgtos. de Caballería; los 13º, 20º, 33º, 49º y 51º rgtos. de infantería y el de Infantería de la Princesa; el 7º rgtto. de Ingenieros; el 64ª rgtto. de artillería de campaña; la 3ª Compañía de la Brigada de Sanidad Militar y la 3ª Comandancia de Tropas de Administración Militar.

³⁴ Informe del coronel Ignacio Aragonés, del 8º Regimiento de Artillería Montada, del 28 de Abril de 1908, AGM de Segovia, 2ª/15ª/Leg. 70, sn.

³⁵ José SIEVERT: op. cit. pp. 36-37.

tan sólo con marmitas y cazos; además, los soldados rancheros solían ser los más sucios³⁶ y no se contaba con personal instruido en las tareas de cocina.³⁷ Pese a que se había legislado sobre las condiciones y obligaciones de los servicios de rancho y del personal asignado,³⁸ en la mayoría de las unidades no se aplicaba la normativa, lo que pone en evidencia la desidia de los mandos regimentales y su desinterés por la alimentación de los soldados y por la higiene alimentaria.³⁹ A efectos prácticos, "cocinar" no era más que introducir los alimentos en un recipiente en el que se les sometía a un proceso de cocción que podía durar muchas horas –desde la noche hasta el amanecer–, convirtiendo el conjunto original de alimentos en una masa pastosa, apelmazada, indistinguible en cuanto a las substancias que la componían y de sabor incierto.⁴⁰ No existían comedores y la práctica habitual es que los soldados comiesen sentados en el suelo de los patios o sobre sus camastros en los dormitorios.⁴¹

En 1904 la Junta de Municionamiento y Material de Transportes de las Fuerzas en Campaña, puso en marcha un estudio «para la confección de los ranchos, por regimiento, batallón, compañía, escuadrón y batería y sus fracciones...»; el informe final se emitió el 15 de Diciembre de 1905, estableciendo los modelos de cocinas y de ollas que deberían utilizarse en adelante en los cuarteles;⁴² aunque por ahora desconozco cuándo y de qué forma se empezaron a poner en práctica dichas propuestas, hay que subrayar que sí suponía un cambio relevante en las condiciones materiales de la confección de los ranchos, al poner en evidencia la toma de conciencia del problema por parte de las autoridades militares y la búsqueda de soluciones. En este sentido, los autores del informe señalaban que el Reglamento de Uniformidad de 18 de Agosto de 1886 se incumplió sistemáticamente, de forma que cada unidad había adquirido sus materiales de cocina, en las variantes llamadas “económicas”, por su propia cuenta y criterio particular;⁴³ lo que aconseja prudencia en cuanto al alcance efectivo de las recomendaciones de este informe de 1905.

³⁶ Pese a las peticiones para la creación de un cuerpo de cocineros profesionales, los ranchos siguieron en manos de soldados sin cualificación ninguna, J.M. MASSONS: *Historia de la sanidad militar española*, Barcelona, Pomares-Corredor, 1994, p. 277.

³⁷ Ramón HERNÁNDEZ POGGIO: op. cit., pp. 164-165, 232.

³⁸ Alejandro de BACARDÍ: op. cit. pp. 261-263.

³⁹ El ejército francés tenía el mismo problema de falta de higiene en la confección de los ranchos; *Revista Científico-Militar*, 32:3 (1907), pp. 155-159. En cambio, el ejército británico había apostado por una formación cualificada para los cocineros del ejército, a raíz de la desastrosa experiencia de la Guerra de Crimea, Neil HILL et al.: “Military nutrition: maintaining health and rebuilding injured tissue”, *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 366 (2011), pp. 232. En 1883 se creó una escuela de cocina militar para sargentos, la Army Cookery School, en el acuartelamiento de Salamanca Barracks, en Aldershot; F.A. CAUNT y J.I.A. JONES: op. cit. p. 22.

⁴⁰ José L. ISABEL SÁNCHEZ: op. cit. p. 111.

⁴¹ Pese a que el régimen interior vigente desde 1896 detallaba todo lo relacionado con la alimentación de la tropa, es obvio que muchos de sus artículos no tenían aplicación práctica, Ministerio de la Guerra, *Reglamento provisional para el detalle y régimen interior de los cuerpos del Ejército*, Madrid, Imprenta y Litografía del Depósito de la Guerra, 1896, pp. 54-65.

⁴² AGMS, 2ª/15ª/Leg. 70, *Informe de la Junta de Municionamiento y Material de Transporte de las fuerzas en campaña, acerca del material que considera más conveniente para la confección de ranchos*.

⁴³ *Ibidem*, pp. 1-2.

Qué comían los soldados españoles

Para reconstruir la alimentación de los soldados en el Ejército español en el periodo estudiado, he recurrido a los ranchos distribuidos en los acuartelamientos de las diversas unidades de las que ha sido posible obtener datos. Es necesario plantearse el grado de fiabilidad de esta clase de información, puesto que, como hemos visto antes, el fraude en los precios y en las cantidades de los suministros, fruto de la complicidad de tenderos y furrieles, parece haber sido una práctica muy extendida. Desgraciadamente, no existe forma de saber con precisión las dimensiones de esta clase de fraude y, en consecuencia, desconozco si las cifras que aparecen en las relaciones de ranchos eran ajustadas a la realidad o si camuflaban una parte de dicha defraudación. Es probable que la trampa se centrara en los precios de los productos —como apuntaban los impulsores de la cooperativa de compra de alimentos para la guarnición de Madrid en febrero de 1905 y afirmaban otros autores mencionados en páginas anteriores—, y en las cantidades compradas a los suministradores, que serían así mayores que las realmente entradas en los almacenes de los regimientos, de forma que cabe suponer que las cantidades de cada alimento consignadas en las libretas de ranchos sí se correspondían con la realidad de lo que se cocinaba para la tropa. Pero insisto en la imposibilidad de ir más allá de esta hipótesis, al menos con las evidencias por ahora disponibles.

Para la cuantificación del aporte energético y nutricional de los ranchos se debe tener en consideración una cuestión metodológica relevante: el peso de cada alimento en bruto; por ejemplo, la carne de vaca incluía el hueso u otras partes poco aprovechables, las patatas se pesaban con piel, el pescado entero o las verduras sin limpiar. Ciertamente, es prácticamente imposible saber qué parte y proporción de cada alimento era desechada en aquellas décadas de finales del siglo XIX y principios del XX, salvo que se conociesen de manera detallada las prácticas culinarias habituales en el ejército en esos años. Si no se resta el desperdicio estaríamos sobrevalorando las cantidades de los alimentos servidos y de los macronutrientes respectivos. A fin de paliar en lo posible esta clase de error, he optado por utilizar como referencia para calcular las proporciones de desperdicio en cada alimento las cifras que proporciona uno de los manuales de alimentación vigentes hasta hace poco tiempo en las fuerzas armadas.⁴⁴ Así he calculado un desperdicio del 21% para la carne de vaca; para el jamón en todas las variantes, salvo huesos, ha descontado el 13%; para la carne de cerdo el 23%, considerándola de 2ª clase; en el caso del pescado, del 30% para el bacalao, dando por sentado que era en salazón, y del 50% para la merluza; para los moluscos, del 75%; para las patatas, el 15% de peso perdido en el pelado. En los casos de las legumbres y de los embutidos y despojos de cerdo, he considerado nulo el desperdicio, tal como se indica en el referido manual.⁴⁵

⁴⁴ Ministerio de Defensa: *Manual de Alimentación de las FAS, vol. 2, Tablas de composición de alimentos*, Madrid, Talleres del Servicio Geográfico del Ejército, 1983.

⁴⁵ *Ibidem.*, pp. 26, 31, 38, 82, 86, 89 y 151.

De esta forma, las cifras que aparecen en los diversos cuadros que se exponen en las siguientes páginas, tanto de gramos de alimentos como de gramos de macronutrientes, han sido redondeadas, eliminando los decimales, a fin de evitar una falsa impresión de precisión absoluta y facilitar la lectura de la información. Para el cálculo de los macronutrientes me he basado en una de las tablas de composición de alimentos de referencia,⁴⁶ además del Manual de Alimentación de las Fuerzas Armadas citado. Y los factores de conversión de los gramos de macronutrientes en kcal. han sido de 3'75 para los hidratos de carbono, 9 para los lípidos, 4 para las proteínas y 7 para el alcohol.

He localizado un total de 145 ranchos para todo el período, aunque la distribución no es homogénea: 31 ranchos para los años comprendidos entre 1859 y 1893 y 115 ranchos para los primeros años del siglo XX, entre 1900 y 1914. La ordenación del material disponible en dos fases cronológicas obedece a los cambios que se observan en torno a 1900 y que parecen dibujar una significativa variación en la problemática de la alimentación militar en España, al menos entre las unidades de guarnición en el territorio peninsular:

La normativa sobre composición de los ranchos más antigua que he identificado es la Circular n.º 486 emitida por la Dirección General de Infantería el 12 de Julio de 1869,⁴⁷ que fue seguida de nuevas circulares promulgadas el 22 de Febrero de 1877, el 13 de Septiembre, y el 7 y 19 de Octubre de 1880;⁴⁸ esta última todavía seguía vigente en la década de 1890.⁴⁹ La normativa de 1869 diseñaba dos modelos de ranchos diarios: uno fijo de mañana, y dos variantes de tarde, cocido o estofado; la de mañana debía componerse de tocino, patatas y garbanzos, mientras que las de la tarde tenían que incluir 114 gr. de carne de vaca y, en combinaciones variables según fuesen de cocido o de estofado, garbanzos o patatas, tocino, fideos, verduras, aceite y vino. Esta normativa se siguió de forma incompleta y con múltiples variantes en las distintas unidades del Ejército, por lo que su alcance real fue más bien orientativo.

Al final del texto, he sintetizado toda la información reunida sobre la composición de los ranchos: tipología de alimentos y presencia y distribución de macronutrientes. En las tablas 1 y 2 se exponen la relación de los alimentos y de sus respectivas cantidades en peso bruto, sin descontar el desperdicio, tal como aparecían en las fuentes originales, bien en unos casos como media aritmética cuando se trata de varios ranchos distribuidos en días distintos en una misma unidad, bien en otros casos como ranchos diarios únicos.

La variedad de alimentos durante esos años de 1859-1914 era bastante limitada, aunque puede diferenciarse entre el periodo de 1859-1893 y el de 1900-1914. En el primero, para los 31 ranchos disponibles de 11 regimientos, se registran 18 alimentos distintos, si bien la

⁴⁶ Olga MOREIRAS, Ángeles CARVAJAL y Luisa CABRERA: *Tablas de composición de alimentos*, Madrid, Pirámide, 1997 (3ª ed.).

⁴⁷ *Memorial de Infantería*, n.º 24 (2ª época), (1869), pp. 481-484.

⁴⁸ Estas circulares no alteraron la composición alimenticia de los ranchos establecida en 1869, que además se extendió a las armas de Caballería y de Artillería; Alejandro de BACARDÍ: op. cit. pp. 264-267.

⁴⁹ José SIEVERT: op. cit., pp. 40.

frecuencia de cada uno de ellos es muy diferente. Por supuesto el pan estaba siempre presente, normalmente en 700 gr., pese a alguna excepción con cuantías menores, como sucedía con los dos ranchos de 1859, en el del regimiento *Lanceros de la Reina* de 1882 y con los seis ranchos de la Infantería de Marina de San Fernando, en 1893; por ahora, no tengo explicación de estas diferencias en el peso de la ración de pan. Patatas (31), garbanzos (28) y tocino (29) son los otros componentes que vemos en todos o casi todos los ranchos. Las judías (12), el arroz (13) y los fideos (13) también pueden considerarse como habituales, pero en menos ocasiones que los anteriores. La carne de vaca se contabiliza en 22 casos. En cambio, la presencia de otros ingredientes es ocasional, como se ve con el chorizo (5), la morcilla (1) y los callos (1). Entre los pescados sólo encontramos el bacalao (4). Además, el uso de grasas como aceite (8), suponemos de oliva o manteca de cerdo (6), es bastante escasa. El vino se registra en un caso y sólo vemos café y azúcar en los seis ranchos de la Infantería de Marina. La falta de verduras y de hortalizas es total.

Para los años de 1900-1914, la muestra es de 115 ranchos, de los que 102 corresponden 26 unidades de la guarnición de Madrid (infantería, cazadores, artillería a pie y montada, caballería e ingenieros), recopilados por los alumnos de la Academia Médico-Militar durante el curso 1898-99,⁵⁰ y los restantes a otras 13 unidades. Se detecta un primer cambio, el aumento en la variedad de alimentos utilizados en la confección de los ranchos: un total de 30 alimentos diferentes, por encima de la del periodo precedente que era de 18. La ración de pan no faltaba nunca, además de como pan de sopa y en una sola ocasión en la forma de panecillos. De nuevo las patatas eran omnipresentes en todos los ranchos sin una sola excepción; los garbanzos también en casi todos los casos (106), igual que el tocino (104). Otros alimentos ya se utilizaban con anterioridad, pero se harán más habituales en estos primeros años del siglo XX, alcanzando proporciones mayores: como las judías (66), el arroz (91) o el aceite (83). Así mismo, surgen alimentos ausentes por completo hasta entonces, como salchichas (17), carne de cerdo (3) y diversas variantes de despojos de cerdo (14), jamón (16) y, de forma excepcional, salchichón (1), merluza (1) o almejas (3) y verduras (4). El café y el azúcar se convierten en productos habituales (67), lo que indica una cierta generalización de los desayunos. Por último, hay un elemento común a todos los ranchos desde 1859: la total ausencia de postres, sin una sola excepción, ya que no estaban previstos.

En comparación con otros ejércitos europeos, la variedad de alimentos de los ranchos españoles no era muy diferente de lo que comían los soldados de Bélgica, Italia o Austria-Hungría,⁵¹ pero sí menos variada que la de los del Reino Unido, Francia, Holanda, Alemania y EE.UU. En 1881, la ración del soldado holandés estaba integrada por pan, patatas o guisantes

⁵⁰ Manuel MARTÍN Y SALAZAR (dir.): *La alimentación del soldado en los cuerpos de la guarnición de Madrid*, Madrid, Imprenta del Cuerpo de Administración Militar, 1900.

⁵¹ El ejército italiano introdujo el café y el azúcar en forma de 40 raciones anuales en 1887 y como ración diaria desde enero de 1892 (10 gr. de café y 15 de azúcar); *Revista Científico-Militar*, 12:4 (1887), p. 182 y (1892), 18:3, p. 608.

o arroz, con gran variación en las carnes: vaca, cerdo, carnero y sardinas frescas o secas.⁵² En el mismo año, el soldado francés recibía pan y carne, judías o habas y zanahorias o nabos o coles; poca variedad pero contaba con verduras y hortalizas. En el ejército alemán, en 1884, los ingredientes más habituales eran: carne de cerdo, de vaca, de carnero, de buey, tocino, salchichón y, en alguna guarnición, arenques; patatas, judías, lentejas, arroz, sémola, guisantes, col, zanahorias, manteca fresca de cerdo y pasta de sopa, siendo el pan siempre de centeno, y un desayuno de café con leche.⁵³ A principios de la década de 1870 el soldado británico comía pan, carne de vaca o de buey, patatas, legumbres, además de leche, café y té. En 1882 el desayuno se componía de café con leche y azúcar; el almuerzo —a las 12'00 h.— consistía en carne de buey o de carnero, patatas y lentejas o judías; la merienda —a las 17'00 h.— eran 5 gr. de té y la cena —a las 20'00 h.— era siempre una sopa de arroz o de sémola o de lentejas, añadiéndose los domingos un té con leche.⁵⁴ Otra ventaja de la alimentación militar en el Reino Unido era la gran variación en el cocinado de los alimentos: a principios de los años de 1890 estaban previstos dieciocho clases de guisos de carne, cinco de sopas y trece de postres.⁵⁵ En los EE.UU. las raciones posteriores a 1865 eran deficientes, pero a partir de 1901 se mejoraron substancialmente con carne fresca, harina o pan, judías, patatas, ciruelas (o melocotones o manzanas), café, azúcar, vinagre, sal, pimienta y en caso de carencia de estos productos, cordero fresco, tocino, carne vacuno envasada, adobada o prensada y pescado enlatado y siempre que se podía se añadían guisantes, arroz, cebollas, pepinos adobados, tomate en lata, vegetales frescos o deshidratados.⁵⁶

El aporte energético de los raciones analizadas (tablas 3 y 4) para el conjunto del período estudiado, de 1859 a 1914, se sitúa por encima de las 3.000 kcal. diarias, oscilando dentro de una franja de entre 3.000 y 3.500 o 3.600, salvo dos excepciones: las 2.800 del regimiento *Lanceros de la Reina*, en 1882, que no se alejan demasiado de lo habitual, y las espectaculares 4.700 consumidas por los cadetes de la Academia de Infantería en 1902, cuya explicación reside en la gran cantidad de aceite que se utilizaba en el cocinado.⁵⁷ A la luz de las recomendaciones actuales sobre alimentación militar, estas cifras de contenido energético pueden considerarse como adecuadas tanto para tareas de guarnición como para maniobras o actividades similares. Los soldados españoles no estaban mal alimentados en términos de ingesta energética, pero cosa muy distinta era la composición nutricional de la dieta.

⁵² *Revista Científico-Militar*, 6:2 (1881), p. 31.

⁵³ L. KIRN: "La alimentación del soldado", *Revista Científico-Militar*, 9:7 (1884), pp. 601-607.

⁵⁴ *Revista Científico-Militar*, 7:4 (1882), p. 229 y 9:6 (1884), p. 545.

⁵⁵ Ramón HERNÁNDEZ POGGIO, op. cit., p. 341.

⁵⁶ Franz A. KOEHLER: "Army operational rations. Historical background", en *Special rations for the Armed Forces 1946-53*, QMC Historical Studies, II:6 s.n, www.qmfound.com/army_rations_historical_background.html (consultado por última vez el 20/08/2016).

⁵⁷ José CLAVERO y Jerónimo DURÁN: *Informe sobre el plan de alimentos de los Alumnos de la Academia de Infantería, durante el mes de noviembre de 1902*, Madrid, 22 de junio de 1903, AGMS, 2ª/14ª/leg. 36, s.n.

Lo primero a destacar es la importante aportación del pan de trigo como fuente de energía: del total de kcal. diarias no menos del 50% provenía de este alimento; en los ranchos de los años 1859-1893 la del pan se movía entre el 48% y el 59%, con una media del 52%.; en los de 1900-1914 la media estaba entorno al 46%, aunque entre las guarniciones madrileñas se ubicaba en el 50-51%. Así pues, los valores fueron muy similares en los dos períodos y el pan no perdió protagonismo como fuente de energía.

Las patatas y las legumbres suponían la otra gran aportación al valor calórico de los ranchos. Son llamativas las fuertes diferencias que se observan entre los diversos regimientos: en el caso de las patatas, en 1859-1893 su aportación se movía entre el 5% y el 28% del total de kcal., mientras que en 1900-1914 se detecta una fuerte caída de su protagonismo energético, con una aportación mucho más modesta, de apenas el 6-9%. En el caso de las legumbres, observamos una clara diferencia entre los dos períodos: si en el primero su aportación energética oscila del 8% al 25%, en el segundo los valores alcanzados en los ranchos de las distintas unidades son menos dispersos, situándose en una franja del 18% al 27%. Así, en los años de 1859-1893 observamos que patatas y legumbres se complementaban, puesto que cuando los valores de las patatas eran más bajos los de las legumbres eran más altos y viceversa. En cambio, en 1900-1914 vemos un proceso de sustitución de las patatas por las legumbres, un cambio positivo dada la mayor calidad de las proteínas que aportan estas últimas. En cualquier caso, la combinación de pan, patatas y legumbres da cuenta de la mayor parte del valor energético de los ranchos, si bien hay una indudable disminución entre los dos períodos, pasándose de una media de casi el 86% en 1859-1893 a una del 75% en 1900-1914, fruto de la mayor diversificación alimentaria durante estos últimos años.

La carne era sin duda el componente menos representado en la alimentación del ejército. Su presencia, medida en proporción de la ingesta calórica, era muy baja en los ranchos de 1859-1893, una proporción del total de kcal. que se situaba en el 8%-10% y por debajo del 5% en algunos casos; en los de 1900-1914 se descubre cierta mejoría, con valores del 9%-17%, aunque debe precisarse que en las unidades de la guarnición de Madrid son del 9-10%, lo que dado su peso en el total de ranchos estudiados en estos años obliga a ser muy prudentes con la aparente mejora en la aportación de calorías de origen animal. La razón de esta participación tan limitada en la composición de la ración alimenticia del soldado no es otra, obviamente, que la escasa cantidad de carne utilizada. La carne de vaca siempre se registra en cantidades modestas, medidas en unas pocas decenas de gramos en cada rancho, como lo muestran las cifras de 1859-1893, que se mueven entre los testimoniales 25 gr. de peso bruto de los ranchos del regimiento de infantería *Galicia* a los 99 gr. del regimiento *Valencia*, siendo la ración media durante el período de apenas 40 gr sin descontar el desperdicio. En los años de 1900 a 1914 lo que se detecta no es tanto un aumento de la cantidad de carne como una moderada tendencia a la diversificación, pues a la carne de vaca se añade la de cerdo y, de forma muy episódica, la de cordero, además de introducir embutidos en una mayor proporción y variedad que en el pasado.

Todos los tratadistas que abordaron la problemática de la alimentación en el ejército abundaron en recomendar un aumento de la ración de carne en los ranchos. Ya en 1859, de Lauda llamaba la atención sobre la insuficiente ración de carne y la necesidad de aumentarla, poniendo como referencia los 125 gr. que por entonces consumían los soldados franceses de caballería;⁵⁸ Andrés Espada, en 1866, proponía 230 gr. de carne de vaca para los regimientos de infantería y de caballería y 286 gr. para los de artillería e ingenieros, por su mayor exigencia de esfuerzo físico;⁵⁹ Sáez Domingo, en 1880, sugería un mínimo de 280 gr, aunque consideraba más adecuada una cantidad de 300 gr.;⁶⁰ Reig, en 1882, solicitaba una ración de 200 gr.;⁶¹ Mamey Navas, en el mismo año de 1882, presentaba varias propuestas de ranchos que debían incluir 120 gr. de carne o 200-220 de bacalao y siempre 60-70 gr. de tocino;⁶² Siervent Jackson demandaba 200 gr. de carne;⁶³ Hernández Poggio no presentaba ninguna ración concreta, pero insistía en reemplazar pan y patatas por carne y ponía como modelo de referencia el rancho en tierra de la marina de Suecia, que incluía 289 gr. de carne de vaca o 213 gr. de carne de cerdo.⁶⁴ En 1911 el Cuerpo de Sanidad Militar pedía que la cantidad de carne se fijase en 220 gr. con hueso en tiempo de paz y 350 gr. en guerra.⁶⁵

En los ejércitos europeos las raciones de carne solían ser más abundantes que en España. En Prusia ya en 1858 era de 150 o de 250 gr. y en la década de 1880 la media diaria estaba en 43 gr. de carne de vaca, 43 gr. de buey, 50 gr. de cerdo y 31 gr. de salchichón; en Francia en 1882 era de 300 gr. de carne con hueso; en el ejército austro-húngaro era de 190 gr. con hueso en 1884; en el ejército italiano estaba establecida en 200 gr. en 1884 y en 225. gr. desde 1887; en Bélgica en 1884, era de 250 gr. de carne de buey con hueso.⁶⁶ El soldado holandés, en 1881, tenía asignada una ración de 400 gr. de vaca o 250 gr. de cerdo o 300 gr. de carnero o 200 gr. de tocino ahumando o 500 gr. de sardinas frescas o 250 gr. de secas.⁶⁷ Y en el ejército británico las raciones eran de 340 gr. a principios de la década de 1870 y de 360 gr. de carne de buey o de carnero en 1882.⁶⁸

La composición nutricional en términos de macronutrientes de los ranchos españoles presentaba importantes desequilibrios, como puede verse en los cuadros 3 y 4. El peso de los hidratos de carbono era muy desproporcionado: frente al 50-55% que se considera apropiado, se encontraban proporciones en los años de 1859-1893 de un mínimo del 69% a una máximo de hasta el 77%; en los ranchos de 1900-1914 se descubre cierta pérdida de peso, situándose en valores por debajo del 70%, salvo el caso excepcional de la Academia de Infantería con apenas

⁵⁸ Nicasio de LAUDA: op. cit. pp. 7-9.

⁵⁹ Andrés ESPADA: op. cit. p. 13.

⁶⁰ José SÁEZ DOMINGO: "Alimentación del soldado", *La Gaceta de Sanidad Militar*, 132 (1880), p. 330.

⁶¹ José REIG: op. cit. p. 549.

⁶² José MAMELY: op. cit. pp. 453-455 y 478-479.

⁶³ José SIERVENT: op. cit. p. 48.

⁶⁴ Ramón HERNÁNDEZ: op. cit. p. 337.

⁶⁵ J.M. MASSONS: op. cit. p. 277.

⁶⁶ L. KIRN: op. Cit. pp. 601-607.

⁶⁷ *Revista Científico-Militar*, 6:2 (1881), p. 31.

⁶⁸ *Revista Científico-Militar*, 7:4 (1882), p. 229; 9:7 (1884), p. 545.

un 51%. Estas elevadas proporciones, sobre todo durante el primer periodo, eran el resultado de la gran cantidad de pan y de legumbres que integraban los ranchos.

En segundo lugar, la participación de las grasas era mucho más baja de la necesaria (30-35%), aunque debe diferenciarse claramente entre los dos periodos: mientras que en 1859-1893 los valores observados oscilan entre el 10% y el 17%, en 1900-1914 aumentan al ubicarse en una franja del 15-21%, exceptuando, de nuevo, el caso de la Academia de Infantería. Esta diferencia entre ambos periodos puede atribuirse a la dispar intensidad del uso de fuentes de grasas vegetales y animales como el aceite y de la manteca de cerdo, muy escasas en el primero y de uso mucho más frecuente en el segundo.

En cuanto a las proteínas, se movían en valores cercanos a los recomendados (15%), entre el 13% el 16%, pero hay que señalar que estas cifras no deben ocultar que había un problema con la provisión proteica: la proveniente de fuentes animales era muy baja en comparación con el 40% del total de ingesta de proteínas considerado aconsejable, una media de apenas el 9% en 1859-1893 y del 16% en 1900-1914. En ambos casos se trata de valores muy bajos y la razón de ello radica en las paupérrimas raciones de carne y, en general, de alimentos de origen animal que consumían los soldados.

En comparación con la ingesta energética y el aporte macronutricional predominantes entre la población española a principios del siglo XX, cabe afirmar que en términos generales y con datos de 1914, la alimentación de los soldados contenía un poco más de kcal. que las consumidas entre las clases pobres y acomodadas, que eran del orden de 3.000-3.300, y era muy superior a las clases más depauperadas, que apenas alcanzaban las 2.200 kcal. En cuanto a la distribución de macronutrientes, compartían con las clases más populares el desequilibrio en sus componentes, con un exceso de hidratos de carbono y un déficit de grasas y, sobre todo, de proteínas de origen animal; todavía en la década de 1930 el consumo de carne por habitante en España era de los más bajos de Europa, no sobrepasando los 60 gr. diarios.⁶⁹

Conclusiones

Aunque sea de forma provisional, los resultados obtenidos permiten dibujar los principales trazos del estado de la alimentación militar en la España de la segunda mitad del XIX y principios del XX. En primer lugar y con independencia de las reglamentaciones oficiales, la alimentación de los soldados estaba en manos de los mandos de las unidades, que no acostumbraban a seguirlas sino que se guiaban por sus particulares criterios; en general, el desinterés hacia la alimentación de la tropa y la desidia en el diseño y confección de los ranchos eran las actitudes más extendidas. Así mismo, las condiciones higiénicas de la alimentación en los acuartelamientos fueron deplorables durante casi todo el periodo analizado, tanto en lo

⁶⁹ J. BERNABEU-MESTRE et. al.: "Nutrición y salud públicas en España, 1900-1936", en [d. et. al. (eds.), *Nutrición, salud y sociedad. España y Europa en los siglos XIX y XX*, Valencia, Seminari d'Estudis sobre la Ciència-Universitat de València, 2011, pp. 216-217, 224.

referente al cocinado de los ranchos como a su consumo por la tropa. No había cocinas ni comedores y la higiene de los locales y de los rancheros era muy deficiente.

Los médicos e higienistas militares españoles estaban al día en los conocimientos nutricionales y sanitarios disponibles, como lo muestran las frecuentes referencias a las aportaciones científicas internacionales más relevantes, además de conocer la situación de la alimentación militar en otros países europeos. Sus recomendaciones nunca fueron atendidas o sólo de forma muy parcial por parte de las autoridades militares. En comparación con otros ejércitos, los soldados españoles estaban peor alimentados, sobre todo en comparación con los británicos, prusianos, holandeses y suecos, pero también con respecto a los franceses, italianos, belgas o austro-húngaros. La diferencia más reveladora era el menor consumo de productos animales, siendo la dieta monótona en sus ingredientes y muy reiterativa en su cocinado. También era desequilibrada en su composición, con un sobresaliente exceso de hidratos de carbono y una notable insuficiencia de lípidos y de proteínas de origen animal. Tampoco era correcta la distribución horaria de las comidas y durante todos esos años el desayuno no existía o era muy poco nutritivo.

No cabe duda de que a partir de los primeros años del siglo XX se produce una sensible mejora en la calidad de la alimentación, con una mayor diversidad de productos, una reducción del exceso de hidratos de carbono y un modesto pero significativo aumento en la provisión de proteínas y de lípidos, aunque los valores continuaban estando alejados de los recomendables en términos nutricionales, sobre todo por el crónico déficit en la ingesta de proteínas de origen animal.⁷⁰ De todas formas, sería conveniente ampliar el marco cronológico y geográfico de la investigación, extendiendo el estudio hasta 1936 e incorporando información de una muestra de acuartelamientos más amplia que la analizada en este artículo, con objeto de averiguar si la creciente preocupación que los médicos, higienistas y autoridades sanitarias mostrarán por el estado de la alimentación en España, que culminará en 1930 con la creación de la Escuela Nacional de Sanidad, también incidió en las condiciones materiales y organizativas y en la calidad nutricional de la alimentación militar.

⁷⁰ Es observable el interés por la alimentación de los soldados en algunos ejércitos (y por sus implicaciones logísticas en campaña) por los mismos años en que tienen lugar los cambios señalados en el español: Henry G. SHARPE: *The Art of Subsisting Armies in War*, Nueva York, John Wiley & Sons, 1893 y *The Provisioning of the Modern Army in the Field*, Kansas City, Franklin Hudson Publishing, 1909; George A. FURSE: *Provisioning armies in the Field*, Londres, William Clowes & Sons, 1899. Es muy significativo que en Francia los primeros manuales oficiales vean la luz durante el mismo periodo: Administration et comptabilité intérieurs des corps de troupe ordinaires: *Livre de cuisine militaire en garnison*, París, Bulletin Officiel du Ministère de la Guerre-Librairie Militaire R. Chapelot et C^a, 1908 y Administration et comptabilité intérieurs des corps de troupe ordinaires: *Livre de cuisine militaire aux manoeuvres et en campagne*, París, Bulletin Officiel du Ministère de la Guerre-Librairie Militaire R. Chapelot et C^a, París, 1909; unos años antes un restaurador publicó un libro sobre el tema: E.L. CAPDEVILLE: *Cuisine Militaire. Manuel d'Alimentation*, Meulan, Aeguste Réty Imprimeur-Éditeur, 1906.

Tabla 1. Ración diaria por hombre en peso bruto (gr.) de 31 ranchos 1859-1893

Productos	1859	1880	1882a	1882b	1882c	1883	1889	1893a	1893b	1893c
Pan	675	700	700	590	700	700	700	690	700	700
Arroz	109	51			3	5	40	92	62	
Fideos						9	15	60		
Garbanzos	48	240	192	220	67	70	90	225	135	56
Judías	46				17		142	32	52	56
Patatas	1142	564	933	600	1500	1028	400	278	894	1266
Carne vaca		65	50		25	39	99	45	40	36
Tocino	19	23	58	30	47	20	24	15	38	41
Morcilla						10				
Chorizo					12	10	2		13	
Callos							9			
Bacalao						7	13			
Manteca	17							6		
Aceite					8		12			
Vino							71			
Azúcar								10		

Fuentes: 1859, media de 2 ranchos de regimientos no identificados, Nicasio DE LAUDA: op. cit., p. 7. 1880, 1 rancho del regimiento de caballería Cazadores de Tetuán, sin fecha precisa, y 1882a, media de 2 ranchos de regimiento no identificado, José SIEVERT: op. cit., p. 47. 1882b, 1 rancho del regimiento de caballería Lanceros de la Reina y 1882c, media de 3 ranchos del regimiento de infantería Galicia, José REIG: op. cit., pp. 547-548. 1883, media semanal del regimiento de infantería del Infante, Ramón HERNÁNDEZ POGGIO: op. cit., pp. 345-347. 1889, media semanal del regimiento de infantería Valencia, y 1893a, media de 6 ranchos de Infantería de Marina, José SIEVERT: op. cit., pp. 60-62. 1893b y c, 2 ranchos de dos regimientos de caballería no identificados, Ramón HERNÁNDEZ POGGIO: op. cit., pp. 311, 342.

Tabla 2. Ración diaria por hombre en peso bruto (gr) de 115 ranchos 1900-1914

Prod.	1900a	1900b	1904a	1904b	1914	Prod.	1900a	1900b	1904a	1904b	1914
Pan	650	657	500	650	630	Salchichas	1	3	16		
Arroz	58	61	161	8	64	Callos	9	5		25	
Pasta	5	7		12		Jamón		1			
Garbanzos	150	130	150	139	304	Codillo	2	1		4	
Judías	69	60	161	55		D.cerdo1	6	2			20
Patatas	368	378	275	193	280	P.cerdo2	2				
Verduras		12	16	12		Bacalao	10	11		6	
Pimiento			55			Merluza	1				
Tomate			23			Almejas	1			4	
Car.vaca	55	51	52	84		Manteca	1	3			
Car.cerdo	2	1	40		108	Aceite	8	11		12	8
Cordero	2			8		Vino	0,3	51			
Tocino	16	17	23	30	20	Aguard.	0,8	5		5	
Morcilla	1	1		12		Azúcar	12	11	25	13	28
Chorizo	13	6	52	12		Café	3,6	2,8	7	4	6
Salchichón				10							

* Fideos o macarrones 1: Despojos y vísceras de cerdo 2: Patas de cerdo

Fuente: 1900a, media de 50 ranchos de 42 cts. de 12 regimientos y batallones no identificados de infantería, artillería a pie, ingenieros y cazadores, de la guarnición de Madrid; 1900b, media de 52 ranchos de 14 regimientos no identificados de caballería y artillería montada de la guarnición de Madrid; Manuel MARTÍN: op. cit., pp. 65-75, 80 y 76-90. 1904a, media de 2 ranchos del batallón de cazadores de *Madrid*, Archivo General Militar de Segovia, 2ª/15ª/leg. 70, s.n. 1904b, media de 10 ranchos de regimientos no identificados, Emilio ALONSO, op. cit., pp. 90-99. 1914, 1 rancho del regimiento de caballería *Cazadores de Albuera*, José GIRAL: op. cit., p. 330.

Tabla 3. Ingesta diaria por hombre de energía (kcal.) y macronutrientes (gr.) en 31 ranchos 1859-1893

	1859	1880	1882a	1882b	1882c	1883	1889	1893a	1893b	1893c
Nº ranchos	2	1	2	1	3	7	7	6	1	1
Kcal.	3468	3436	3556	2851	3578	3053	3352	3605	3590	3310
H. de carbono	711	668	654	555	684	614	638	726	697	660
%HdC/Kcal.	77	73	69	73	72	75	71	75	73	75
Proteínas	104	127	123	104	113	104	132	132	125	111
%Prot./Kcal.	12	15	14	15	13	14	16	15	14	13
Lípidos	43	47	68	39	62	37	48	40	53	43
%Lip./Kcal.	11	12	17	12	15	11	13	10	13	12
%Pan/Kcal.	48	53	51	53	50	59	54	50	50	55
%Patatas/Kcal.	21	11	18	14	28	23	8	5	17	26
%Pan+Patat./Kcal.	69	64	69	67	78	82	62	55	67	81

Fuentes: las de la Tabla 1

Tabla 4. Ingesta diaria por hombre de energía (kcal.) y macronutrientes (gr.) en 145 ranchos 1900-1914

	1900a	1900b	1902	1904a	1904b	1914
Nº ranchos	50	52	30	2	10	1
Kcal.	3357	3395	4753	3884	3222	3738
Hidratos de carbono	629	633	652	686	547	666
%HdC/Kcal.	70	70	51	66	64	67
Proteínas	134	122	127	151	118	141
%Prot./Kcal.	16	14	11	16	15	15
Lípidos	56	55	200	78	76	75
%Lip./Kcal.	15	15	38	18	21	18
%Pan/Kcal.	50	51		36	52	43
%Patatas/Kcal.	9	9		6	4	6
%Pan+Patat./Kcal.	59	60		42	56	49

Fuentes: las de la Tabla 2 y 1902: José CLAVERO y Jerónimo DURÁN: *Informe sobre el plan de alimentos de los Alumnos de la Academia de Infantería, durante el mes de noviembre de 1902*, Madrid, 22 de junio de 1903, AGMS, 2ª/14ª/leg. 36, s.n.; no proporciona datos sobre los alimentos que componían los ranchos.