

CONSEJOS ÚTILES A LA HORA DE SALIR DE CAMPAÑA AL MEDIO DE LA NADA, O PERIPECIAS Y RECUERDOS DE UNA SALIDA AL CAMPO...

por Ariana Andrade*

Si usted está decidido (o necesitado) de emprender una campaña arqueológica lejos de alguna ciudad o poblado, aquí encontrará una práctica guía para no repetir cierta cantidad de errores cometidos en mis tiempos prístinos de experiencia en el campo. Cómo aprovisionarse para aquellos días de soledad entre usted, el sitio y el resto de su equipo arqueológico, cómo sobrellevar la falta de algún elemento, y algunas reglas básicas de qué se puede y qué no se debe hacer. Claro está que esto incluye definir qué se va a comer y quién va a ser el encargado de esa ardua y difícil tarea.

Habiendo confeccionado la lista de integrantes de su campaña, elija una posible víctima: “el encargado de cocina”, llénelo de adulaciones y deje en sus manos herramientas propicias para la confección de una lista, la nómina de cuántos viajan, cantidad de días a pasar en el campo, y tentativamente... un menú. Recuerde que dentro de esa lista tiene que incluir la información respecto de la cantidad usual de alimentos que ingiere cada individuo, no vaya a ser cosa que, como me ha sucedido a mí, descubra que sus compañeritos de campaña tienen un hambre voraz y están decididos a terminar con todas las reservas de alimentos en menor tiempo del que se estipuló para aquella maravillosa salida al campo. Será justamente ese momento donde la diplomacia se convertirá en la ciencia más necesitada, el momento en el que nuestro pobre encargado de cocina deberá intentar mantener las reservas de alimentos y tenga que defender entre amenazas y gritos aquellas provisiones.

A la hora de hacer el menú recuerde que no va a poder tener heladera, los alimentos que usted puede llevar al campo deben ser secos, deshidratados, en lata o conserva. Se pueden llevar también embutidos, como salame, que no precisa refrigeración y quesos duros o cerrados al vacío. Las verduras tampoco necesitan frío, pero tenga en cuenta que la mayoría de ellas no van a durar más de una semana antes de empezar a marchitarse, exceptuando papas, cebollas y batatas que pueden pasar más tiempo antes de ponerse feas. A las frutas les sucede lo mismo, en general no necesitan heladera pero sólo se mantienen en buenas condiciones si no se las somete al rayo del sol directo por tiempo prolongado. Manzanas, naranjas y mandarinas están entre las que mayor cantidad de días se mantienen gustosas.

Recuerde siempre llevar pastillas potabilizadoras de agua. Es mejor ser prevenido que tener a todo el equipo buscando el papel higiénico. Confíe en mí. Lista hecha, cocinero designado, equipo preparado y salida al campo.

REGLAS BÁSICAS A TENER EN CUENTA

Uso adecuado de los huevos: usted sabe que los huevos son una fuente rica en proteína animal y poseen el beneficio de no necesitar refrigeración, por eso son buenos para llevar en esta maravillosa campaña, pero OJO, el maple de huevos es incompatible con el lomo del caballo que nos lleva al sitio, no importa cuánto esfuerzo usted invierta en protegerlo, el caballo está decidido a abandonar esa carga de peso que cree innecesaria... es por eso que para no desperdiciar las

víctimas que hayan quedado heridas y pegadas en el maple, en la primera comida puede aprovechar y hacer un revuelto. Recuerde que llevó conservas, entre las cuales casi seguro figurarán unas latas de arvejas y cebollas. Lo que sigue es muy fácil: recupere los huevos rotos con la ayuda de un vaso o algún recipiente en donde pueda invertir el maple y dejar que escurra lo que quedó de ellos, pique una cebolla mediana, y rehóguela. Cocine la cebolla con los huevos hasta que cuajen y agregue las arvejas. De esta manera, con una lata de arvejas, dos huevos y una cebolla tiene un comida para dos, si son más duplique los ingredientes. Salpimiento a gusto (¿se acordó de llevar sal?).

Desayuno y merienda: usted seguro llevó de campaña café instantáneo, yerba mate, té y la extraordinaria leche en polvo; recuerde mantenerla alejada de los golosos. Sí, ha leído bien. La leche en polvo está constituida por leche deshidratada (es un proceso bastante extraño) y azúcar, es dulce y algunos compañeritos descubrieron que así sola con una cuchara nomás directo del paquete estaba “buena”. Cuide esa leche, no permita que se termine antes de volver.

Además la ventaja de contar con leche en polvo es que va a poder preparar de sorpresa, al resto del equipo, “postrecito”. Sí, hay uno que es instantáneo y dice: agregue leche, revuelva y listo! No necesita ni fuego ni refrigeración, prepárelo con confianza. El equipo no lo va a poder creer y ese día recibirá adulaciones (y es posible que hasta se olviden de lo que ya les hizo comer...). Es muy importante, para mantener el clima de cordialidad luego de tan grato momento, recordar *siempre* donde dejó el azúcar.

Falta de implementos: si se ve ante la necesidad de colar los fideos o el arroz y descubre que no se acordó de llevar un colador; ¡a no desesperar! Se soluciona con un poco de ingenio, tape la olla con su correspondiente tapa (¿llevó la tapa?) y deje sólo una pequeña hendidura como para que el agua se escurra pero no el contenido alimenticio. Asegúrese de que una persona hábil realice la tarea, de otro modo ese día solo se cena la salsa de tomate sin pan (no olvide que está en un páramo y no hay panadería cerca).

Finalmente, resta el último día de campaña, ese donde descubre que sacó mal la cuenta y que debía tener una comida más que ha olvidado por completo... tranquilo. Con la excusa de no llevar el peso de lo que quedó, ese día se liquida todo. En mi propia experiencia agradecí tener todavía alguna cebolla, alguna lata de conserva y medio paquete de polenta. El milagro de la harina de maíz es que se adapta a la cantidad de líquido que usted le agregue, parecerá medio sopa al principio pero confíe en que un rato más al fuego realiza el prodigio de hinchar esas partículas y finalmente usted salvará el día con un regio guiso hecho de lo que quedaba y nadie se dará cuenta de que se olvidó un día de menú.

Agradezco en principio al comité editorial por dejarme escribir estos pequeños y humildes consejos. Pero más agradezco aún al Dr. Javier Nastro, quien me invitó de campaña y no sólo me sobrellevó sino que “permitió” que yo me encargara de la cocina en el campo; si no fuera por esa experiencia no podría haberlos beneficiado con el relato de mis faltas. Espero sinceramente que no repitan estos errores; de ser así, no se preocupen, ¡todo tiene solución!

*Ariana Andrade es estudiante de la Licenciatura en Ciencias Antropológicas con orientación en Arqueología de la facultad de Filosofía y Letras de la UBA. Gracias a Scout de Argentina logró tener conocimientos básicos de acampe y vida al aire libre. Sólo ha asistido a 4 campañas en toda su carrera universitaria habiéndose encargado de la comida en una de ellas, ¡léalo bajo su propio riesgo!