

"HACERSE LA BOCA AGUA"

(Extraído y adaptado del libro "La batalla de Trafalgar vista por un hombre de ciencia", autor Javier Ablanque Ramírez, 2012)

En las naves de antaño (siglos XVI al XIX) la comida a bordo no era muy apetecible. A pesar de todo, el duro trabajo desarrollado aumentaba el apetito de la tripulación y seguro que, a más de uno, se le hacía "la boca agua" mientras esperaba durante la hora del almuerzo a que se le suministrara su ración.

Esta expresión, "hacerse la boca agua", a la que todos estamos acostumbrados, tiene su explicación: al oler, imaginar o ver la comida, las glándulas salivares situadas en la boca producen saliva, esta emisión origina que notemos como si tuviéramos agua en la boca, y de ahí la expresión.

La saliva es un líquido viscoso y transparente que está compuesto de agua, enzimas, sales y proteínas. Entre otras, se encuentran las siguientes proteínas: la amilasa y la mucina. Esta última es la que origina la viscosidad que presenta la saliva.

Además, la saliva humedece el alimento recubriéndolo y reduciendo con ello las erosiones que pudieran ocasionar los alimentos al pasar por la faringe. Sin la saliva, la porción de pan que se tomaban los marineros resultaría tremendamente seca y difícil de tragar.

Aunque hoy en día nos parezca mentira, acostumbrados a leer las fechas de caducidad de los alimentos cada vez que compramos, a los marineros de aquellos tiempos se les hacía la boca agua esperando su porción de pan a menudo repleta de gusanos. Incluso muchos de ellos consideraban que la textura y el sabor de estos gusanos era un manjar.

Un remedio para eliminar los gusanos del pan consistía en poner un pez sobre él, los gusanos salían del pan y se introducían en el pez. Una vez que estaba lo suficientemente lleno de gusanos, se apartaba y se colocaba otro, así hasta que desapareciesen del pan.

No obstante, había diferencias en las penurias según los tipos de navegaciones. Así, las privaciones de la mesa en galeras no tenían punto de comparación con lo que se sufría en las naos. Aquellas navegaban por la costa y fondeaban las más de las noches, de modo que casi siempre había posibilidad de tener refrescos, mientras que los galeones atravesaban el Atlántico y empleaban meses en las navegaciones a las Indias, sin encontrar a veces víveres con que reponer los consumidos. Tratando del cuarto viaje de Colón, dice el cronista Herrera:

"Pudrióseles también el bizcocho y hinchóse de gusanos de tal manera que había personas que no querían comer la mazamorra (que es un guiso) que del bizcocho y agua hacían puesta al fuego, sino de noche, por la multitud de gusanos que de él salían y en él se cocían. Otros estaban ya tan acostumbrados por la hambre a comerlos, que ya no los quitaban, porque en quitarlos se les pasara la cena"

Por último, dado que la comida no era exquisita, no hacía falta contratar al mejor cocinero. En muchas ocasiones, el puesto de cocinero lo ocupaba algún marinero tullido por las

acciones de guerra y, por tanto, no capacitado ya para ejercer la mayoría de las tareas de abordaje. El cocinero disponía de un horno que debía de apagar en cuanto había mala mar o en situaciones de conflicto, ya que el peligro de incendio era elevado.

Capitán de Navío Eduardo Bernal González-Villegas, IHCN, Radio 5 Todo noticias

Resumen:

En las naves de antaño la comida a bordo no era muy apetecible. A pesar de todo, el duro trabajo desarrollado aumentaba el apetito de la tripulación y, a más de uno, se le hacía "la boca agua" mientras esperaba durante la hora del almuerzo a que se le suministrara su ración.