

La vida a bordo

Obra: ¡Tierra a la vista! Los viajes de Colón

Autor: Julieta Banacloche

Tipo de texto: Expositivo

La vida a bordo la regia la ampollita, o reloj de arena, y las guardias. La tripulación se dividía en dos grupos: uno, mandado por el maestro, y el otro, por el piloto, con intención de alternar el servicio de guardia cada cuatro horas.

En la Nao Santa María las guardias estaban fijadas a las tres, a las siete y a las once horas. Para medir el tiempo de la guardia se utilizaba el reloj de arena, que cubría un tiempo de media hora, al que daban la vuelta ocho veces durante la guardia. Estos relojes, que se construían en Venecia eran muy frágiles y se rompían con facilidad. Por ese motivo, los barcos llevaban a bordo gran cantidad de ellos.

El trabajo de los hombres durante las guardias era múltiple. Hacían funcionar las bombas de achique, pues todos los barcos hacían aguas, fregaban la cubierta, rascaban el maderaje y ajustaban las cuerdas, que, como eran de cáñamo, se dilataban al mojarse y quedaban flojas. Además de estas tareas, los marineros tenían otras ocupaciones: mantener el rumbo del barco; orientar las velas, aumentando o disminuyendo su superficie para aprovechar el viento a su favor; recoger velas cuando empezaba una borrasca, operación que requería la colaboración de todos los tripulantes; comprobar a intervalos frecuentes la profundidad exacta del fondo del mar para evitar las rocas que pudieran hacer encallar la nave, etc.

El grumete saludaba al alba con una cantinela que decía: Bendita sea la luz, la Santa Veracruz y el Señor de la verdad.

Luego rezaba un padre nuestro y un avemaría. Al ponerse el sol toda la tripulación cantaba la Salve Regina.

Los vigías, uno a popa y otro a proa, alertaban de cualquier incidencia durante el viaje. Mientras, el maestro y el piloto cuidaban la derrota de la nave.

Los principales alimentos que llevaban a bordo eran: agua, aceite, vino, vinagre, pan- en forma de galleta o bizcocho-, tocino, garbanzos, alubias, lentejas, habas, salazón de pescado, carne de vaca o de cerdo conservada en salmuera, miel, almendras, pasas, etc.

El desayuno podía consistir, por ejemplo, en una galleta, unos dientes de ajo, un poco de queso y unas sardinas en escabeche. Realizaban una sola comida caliente al día, alrededor de la doce de la mañana. Cocinar para tantos hombres, disponiendo de tan poco espacio, constituía un grave problema. El único medio del que disponía era el “fogón”, una solida caja de metal muy profunda y llena de arena, sobre la que encendía el fuego. Pero como el fuego representaba un riesgo grande de incendio y el fogón estaba instalado en cubierta, no podían utilizarlo cuando hacia mal tiempo. Es probable que los oficiales comieran sentados en la mesa, pero la marinería lo hacia en cualquier parte.

El agua tenían que sustituirla por el vino, porque al ir almacenada en toneles se corrompía fácilmente. La ración diaria de vino era de litro y medio por persona.(...)

La comida escasa, la constante exposición de los hombres a la intemperie, las incomodidades y molestias del mal olor, el movimiento continuo de la nave, la monotonía de la navegación y el temor constante de encontrarse perdidos en el inmenso océano, expuestos a enfermar, a morir o a no regresar jamás, tensaba los nervios de los más animosos y de los más valientes marinos. Solo la esperanza de Colón y el espíritu aventurero de los Pinzones fueron capaces de resistir todos los inconvenientes. Gracias a estos grandes hombres pudo culminarse la gran aventura, que había comenzado cuando las tres naves, la Santa María, la Pinta y la Niña, desplegaron sus velas en el puerto de Palos el viernes 3 de agosto de 1492 al amanecer.