

Cocinas y Despensas

¿Dónde se encuentran las instalaciones del Servicio de Comidas del Hornet?

El Hornet cuenta con dos cocinas, ambas ubicadas en la Tercera Cubierta. Estas instalaciones preparan los alimentos para las 16.000 comidas que se sirven diariamente. Además de estas dos cocinas, hay varias despensas que pueden preparar comidas ligeras, desayunos o refrigerios especiales entre comidas. La Cocina Principal tiene una línea de comida a estribor para una comida completa, y también una línea exprés a babor para un desayuno rápido o una hamburguesa o un perrito caliente para el almuerzo. La Despensa del Oficial de Primera Clase se encuentra en la Segunda Cubierta. La comida para las comidas principales se preparaba en la Cocina de la Tercera Cubierta y luego se servía en la Segunda Cubierta, pero los desayunos y las comidas ligeras también se podían preparar en la Despensa de la Segunda Cubierta.

La cocina de oficiales se encuentra en la Tercera Cubierta, cerca de Armas Especiales. Aquí se preparaba la comida y se enviaba a las despensas de la Sala de Guardias, el Comedor de Trajes de Vuelo, el Comedor de Primera Clase y el de Armas Especiales. La Sala de Guardias era donde comían los oficiales superiores, siempre que vistieran de etiqueta. Los pilotos que regresaban de una misión sin vestir de etiqueta comían en el Comedor de Trajes de Vuelo. Había otra despensa para oficiales, llamada Comedor de Primera Clase. Esta sala estaba reservada para los oficiales que trabajaban en la División de Armas y Armas Especiales y que habían alcanzado el rango de Suboficial de Primera Clase. Hay otra despensa en la Enfermería, donde se preparaban comidas ligeras y para pacientes con dietas restringidas. Hay otra despensa en el Camarote del Capitán en Puerto. Esta instalación se utilizaba cuando el Hornet estaba atracado, o cuando el capitán o el almirante celebraban una reunión especial, convocaban un comité, recibían a dignatarios políticos o celebraban un evento social.

¿La palabra despensa significa cocina pequeña? Si no estás en la Marina, una despensa es un almacén de alimentos, pero históricamente se refería a una habitación donde se guardaba el pan. La palabra latina para pan es panis. De aquí derivan empanada (envuelto en pan), pannier (cesta de pan), panatela (pan pequeño), compañero (alguien con quien se comparte el pan) y despensa (una habitación donde se guarda el pan). En el Hornet, sin embargo, se refiere a una habitación donde se preparaban comidas rápidas.

¿Qué es un desayuno SOS?

En la Marina, así como en otras ramas del ejército, el desayuno SOS era muy común. SOS es un acrónimo que puede significar "salvar nuestras almas", "la misma bazofia de siempre" o (más coloquialmente) "mierda en una teja". Se inventó durante la Primera Guerra Mundial y se servía habitualmente durante la existencia del Hornet. Estaba hecho de carne de res salada y seca, similar al tocino. Luego se cortaba en rodajas finas para ablandarlo, se cubría con salsa y se servía sobre una tostada. Acompañado de huevos fritos, ofrecía un desayuno rico en proteínas y carbohidratos, sabroso y sustancioso.

¿No es SOS una palabra clave de socorro desarrollada por la Armada?

Fue desarrollada por la Armada, pero no por la nuestra. Fue la Armada alemana la que la creó en 1905, y el código se adoptó internacionalmente en 1906. La tradición popular dice que era un acrónimo de «Salven Nuestro Barco», pero en realidad no es un acrónimo de nada. En código Morse, la «S» se firma con tres puntos y la «O» con tres guiones. Cuando se firma varias veces sin espacios entre las letras, la señal se convierte en: punto punto punto raya raya raya punto punto punto punto raya raya raya punto punto punto punto raya raya raya.

Esta llamada de socorro se identifica inmediatamente por encima de todo el ruido de fondo y la estática, y cuando se escucha, incluso si es muy débil, todos se despejan y escuchan el mensaje. Quien escuche el mensaje con claridad se identificará, indicará su posición y dirá que viene a ayudar. Quien escuche la respuesta hará lo mismo, y esto se repetirá una y otra vez hasta que todos los barcos de la zona sean alertados del desastre.

¿Por qué se le llama comedor al comedor?

En muchos idiomas, la palabra "comedor" es la misma que "mesa"; de hecho, "table" es la palabra francesa para "mesa". "Board" es la palabra alemana para "mesa". Alquilar "alojamiento y comida" significa tener un lugar para dormir y comer. "Mess hall" viene de "la mesa" (con acento estadounidense). No tiene nada que ver con los modales en la mesa.

¿Por qué los marineros alistados comían en bandejas metálicas en lugar de platos?

En las cafeterías civiles, los comensales cogían una bandeja plana y pasaban por la fila de comida, recogiendo platos pequeños y bocadillos a lo largo del camino. Para que el barco se moviera más rápido y con menos riesgo de caídas y roturas, la Armada creó bandejas de acero inoxidable con compartimentos en relieve para sustituir esos platos sueltos. Este estilo más eficiente de servir comestibles no se introdujo en la vida civil hasta la década de 1950, cuando Estados Unidos inventó la cena precocinada.

¿Por qué hay un gran tanque que obstruye el área de trabajo en la cocina?

Eso no es un tanque, sino un respiradero. La cocina de la tercera cubierta está justo encima de la sala de bomberos 4, y este enorme conducto de ventilación es el respiradero de la sala de calderas. El respiradero para el humo de la caldera está a estribor de la línea de servicio, detrás de la puerta marcada como "UPTAKE". El humo que sale de la Sala de Bomberos debe atravesar 18 pisos de áreas de trabajo antes de salir por la chimenea, a unos 60 metros de altura.

¿Por qué hay tantos hornos de pizza en esta cocina? ¿Hacían tanta pizza?

Hay 9 hornos en esta cocina: 3 de ellos son para bandejas altas, como para asar un pavo, y los otros 6 son estrechos, como para hornear pizzas. Sin embargo, la pizza no era algo común hace 60 años. No fue hasta 1958 que Pizza Hut abrió la primera franquicia de pizzas en Estados Unidos. Esos hornos estrechos fueron diseñados para calentar platos. La mayoría de la comida caliente en la nave se cocinaba en cacerolas y platos calientes antes de colocarla en las bandejas de vapor para servirla.

¿Nunca se sirvió pizza en el Hornet?

Solo se sirvió pizza una vez en el Hornet. Fue en 1969, cuando Neil Armstrong y Buzz Aldrin regresaron de la Luna. El Hornet transportó a bordo a cientos de reporteros, fotógrafos, periodistas y equipos de noticias que debían ser alimentados antes de su partida. Su almuerzo consistía en pizza y ensalada.

La pizza se cocinaba en los hornos de la cocina de los soldados. El Hornet no contaba con barra de ensaladas en ese entonces, por lo que se instaló una barra de ensaladas de última generación especialmente para esta ocasión histórica. Esta barra de ensaladas aún existe hoy en día en la proa del comedor de los soldados.

¿Por qué no tenían barra de ensaladas antes?

El uso de barras de ensaladas conlleva diversas preocupaciones de salud y seguridad. La comida debe mantenerse a 4 °C o menos para evitar la contaminación bacteriana; los alimentos solo pueden estar expuestos al aire por un corto tiempo; los productos animales deben mantenerse separados de los productos vegetales o lácteos; los alimentos más viejos deben desecharse y nunca colocarse sobre los más nuevos al rellenar las bandejas de comida. Además, en los portaaviones, las comidas siempre son servidas por camareros, y nunca es autoservicio. Se les exige que cada hombre pase por la fila de comida en 10 segundos. Incluso con 10 segundos por hombre, solo se atiende a 6 hombres por minuto, y tenían cientos de hombres que alimentar en cada comida.

Cuando el presidente Nixon subió a bordo para recibir a los astronautas, ¿utilizó el servicio de plata de la sala de oficiales?

El presidente Nixon no comió pizza ni ensalada, ni almorzó en el barco, ni siquiera vio el servicio de plata de la sala de oficiales. Después de su entrevista televisada con los astronautas, el Sr. Nixon usó las escaleras mecánicas para regresar a la cubierta de vuelo. Allí, se tomó unos minutos para agradecer al contralmirante Seiberlich, capitán del Hornet, por su "trabajo bien hecho". Luego, el presidente subió a su helicóptero, el Marine One, y fue desembarcado.

¿No estaban los camarotes del capitán en el puerto acondicionados para el uso del presidente? El camarote del capitán estaba a disposición del Sr. Nixon en caso de necesidad, pero no fue necesario. Nuestro equipo de restauración había decorado la habitación para replicar su aspecto de 1969. Había elegantes jarrones con flores artificiales y un frutero con frutas de cera para darle un toque acogedor a la mesa. La propia Sra. Nixon

eligió un colorido papel tapiz con temática de isla tropical para adornar las paredes de la sala de conferencias. La habitación no tenía un aspecto muy militar, pero sí acogedor. Hace unos ocho años, tuvimos un invierno riguroso y estos objetos temporales se perdieron por la lluvia. Ahora, las habitaciones de arriba han recuperado su decoración militar original.

¿Por qué el Hornet tiene un elegante juego de vajilla de plata si nadie lo usa?

El juego de vajilla de plata en la Sala de Oficiales existe por dos razones: tradición y superstición. A finales del siglo XIX, todos los buques de la Armada eran de hierro y funcionaban con vapor. Recibieron nombres contundentes, como Old Ironsides, para inspirar respeto y dignidad. A principios del siglo XX, los acorazados comenzaron a llevar nombres de estados, como el Iowa o el Missouri. A los políticos de esos estados les agradó la idea de que un acorazado llevara su nombre y decidieron solicitar donaciones a sus ciudadanos para comprar un juego de vajilla de plata para exhibir en sus cuarteles de oficiales. El juego luciría con orgullo el nombre del estado y estaría grabado con imágenes, monumentos y lugares emblemáticos locales, inspirando en ellos un sentimiento de orgullo y honor. Cuando los antiguos acorazados fueron reemplazados por portaaviones, esta tradición continuó, y hoy en día todos los portaaviones recién comisionados están equipados con un juego de vajilla de plata.

Entiendo que el juego de plata se convirtiera en una tradición, pero ¿cómo se convirtió en una superstición?

La botadura de un barco nuevo es un evento monumental y, como todos los eventos monumentales, se celebra con la misma fanfarria y pompa que una boda, un bautizo o un bar mitzvá. ¿Por qué lanzamos arroz en una boda? ¿Por qué rociamos agua en la frente de un bebé en un bautizo? ¿Por qué levantamos a un niño del suelo y bailamos a su alrededor en un bar mitzvá? Sí, son tradiciones, pero también supersticiones. Creemos que nos traería mala suerte no observar estas costumbres.

Además del juego de plata, ¿se observaba alguna otra superstición durante la botadura del barco?

Había otro ritual que se observaba durante la botadura: el barco debía ser bautizado y se le asignaba un nombre honorable. Originalmente, esta ceremonia la realizaba un sacerdote católico que rezaba para que el barco fuera guiado y protegido de toda adversidad. Con el paso de los años, el sacerdote católico fue reemplazado por un político, y el agua salada se sustituyó por vino sacramental. Durante la Ley Seca, el vino se sustituyó por sidra espumosa, que producía una explosión mucho más espectacular. Tras la derogación de la Ley Seca, pudieron volver a usar vino, pero este ya no tenía el mismo brillo que la sidra espumosa, así que optaron por champán. Y, para darle al evento aún más estilo, usaron champán tibio y agitaron la botella con fuerza para generar presión explosiva. También suspendieron la botella de una cuerda atada a la proa del barco y mantuvieron a los espectadores a distancia para que nadie resultara herido por los fragmentos de vidrio que salieran volando. Y así fue como se botó el Hornet. ¿Tradición o superstición? Yo diría que un poco de ambas.

¿Dónde se almacenan los víveres?

La comida se almacenaba principalmente en la cuarta cubierta. Bajo el comedor principal se guardaban latas, botellas, cajas y sacos de comida. En la cuarta cubierta, bajo la panadería, había estantes llenos de productos y suministros para hornear. Además, hay una gran cámara frigorífica para productos lácteos. En la cuarta cubierta, bajo la carnicería, hay un gran congelador que mantenía la carne muy fría, pero no congelada. Bajo la tienda de torpedos, hay tres cámaras frigoríficas con alimentos congelados. Y bajo el generador auxiliar de popa, hay tres cámaras frigoríficas más para carnes y filetes congelados. En el pasillo que conecta la cocina principal con la panadería, se encuentra el ascensor que subía los suministros de comida desde la cuarta cubierta. Ese mismo ascensor da a la cubierta del hangar, justo a popa del remolque de cuarentena del Apolo. Los suministros de comida se subían desde los buques de suministro a través del ascensor 3.

¿Dónde se lavaban las bandejas, platos, vasos, ollas y sartenes?

El lugar donde se lavaban todos estos utensilios se llama fregadero. El fregadero de la cubierta comedor se encuentra a popa del comedor de la tropa. En el mamparo de babor de la cocina, verá dos ventanas por donde los hombres pasaban sus bandejas sucias. Todos los restos de comida y servilletas de papel se echaban en cubos de basura para su posterior eliminación. Durante la década de 1940, los cubos de basura se llevaban a la popa del barco y se vertían directamente al océano. Aunque nunca se usó después de la Segunda Guerra Mundial, el antiguo vertedero de basura aún se puede encontrar en la amurada de popa del popelín. Durante la década de 1950, se instaló un triturador de basura en la segunda cubierta para triturar los desechos de la cocina y enjuagarlos con agua para que el barco no dejara un rastro de escombros flotantes en el agua.

¿Tienen algo especial los lavavajillas de la cocina?

Los lavavajillas están diseñados para lavar los platos a 137 °C. Esta temperatura es suficiente para esterilizarlos completamente y disolver todos los residuos de grasa. Incluso una pequeña capa de grasa es suficiente para que se desarrolle una colonia de microorganismos dañinos, por lo que era importante que los platos salieran impecablemente limpios. Además, cuando los platos salen de la lavadora muy calientes, se secan al aire durante un minuto y están listos para usarse de nuevo.

¿Se permitía a los marineros fumar en la cubierta comedor?

Durante la Segunda Guerra Mundial, el comedor estaba equipado con un dispositivo llamado lámpara de fumar. Cuando la lámpara estaba encendida, se permitía fumar, pero durante la comida, la luz se apagaba y estaba prohibido fumar. Esto no era una medida de seguridad, sino una cortesía hacia los comensales. Una lámpara de fumar apagada en el comedor también indicaba "a cubierto", lo que obligaba a quitarse el sombrero (otra cortesía hacia los comensales). Había lámparas de fumar en otros lugares del barco donde se trasladaba munición o se bombeaba combustible. Hoy en día, fumar en los buques de guerra solo está permitido en las cubiertas de barlovento designadas.

¿Se permitía a los marineros beber alcohol en la cubierta comedor?

El alcohol estaba estrictamente prohibido en todas las zonas del barco. Existían severas sanciones para cualquier marinero que fuera encontrado en posesión de alcohol. Solo había una excepción a esta restricción. Un marinero en permiso de tierra podía comprar una botella de alcohol como regalo o recuerdo, siempre que se cumplieran los siguientes requisitos: la botella debía registrarse al subir a bordo; debía permanecer cerrada hasta el desembarco final; y debía almacenarse bajo la supervisión de un guardia de la Marina. Para encontrar este lugar de alta seguridad, diríjase al calabozo y, tras cruzar la puerta con barrotes, gire a la izquierda por un corto pasillo que termina en una puerta con la inscripción «Almacén SASS». Su botella de alcohol podía almacenarse en esta habitación sin riesgo de manipulación.