

## **San Martín y los alimentos para el cruce y el charquicán**

Llevaron 700 vacas vivas. Galletas. Queso. Vino (una botella diaria por persona). Ají picante. Aguardiente. Ajo y cebollas para el mal de altura. Y el famoso “Charquicán”.

San Martín mandó hacer un preparado llamado “charquicán” compuesto de charqui (carne secada al sol) tostada y molida, mezclada con grasa, condimentada con ají picante. Para comerlo el soldado sólo debía agregársele agua caliente y harina de maíz tostado y resultaba un potaje nutritivo de sabor agradable (algo así como la primera comida que se inventó para los astronautas).

Cada soldado llevaba 8 raciones de Charquicán en su mochila (para 8 días).

Las provisiones se calcularon para 15 días de cruce en la Cordillera (duró 12). Además San Martín mandó hacer depósitos con provisiones por si algo fallaba o si debían regresar a las corridas.

En cada depósito dejó un pequeño grupo de milicianos custodiándolo.

También llevaron una imprenta de campaña para imprimir los partes y los boletines y las nuevas victorias.

Tuvieron que reunir un número considerable de “baquianos” (expertos en rutas y caminos) voluntarios y patriotas para no perderse entre los desfiladeros.

No cruzaron en caballos (porque éstos no resistían) sino en mulas.