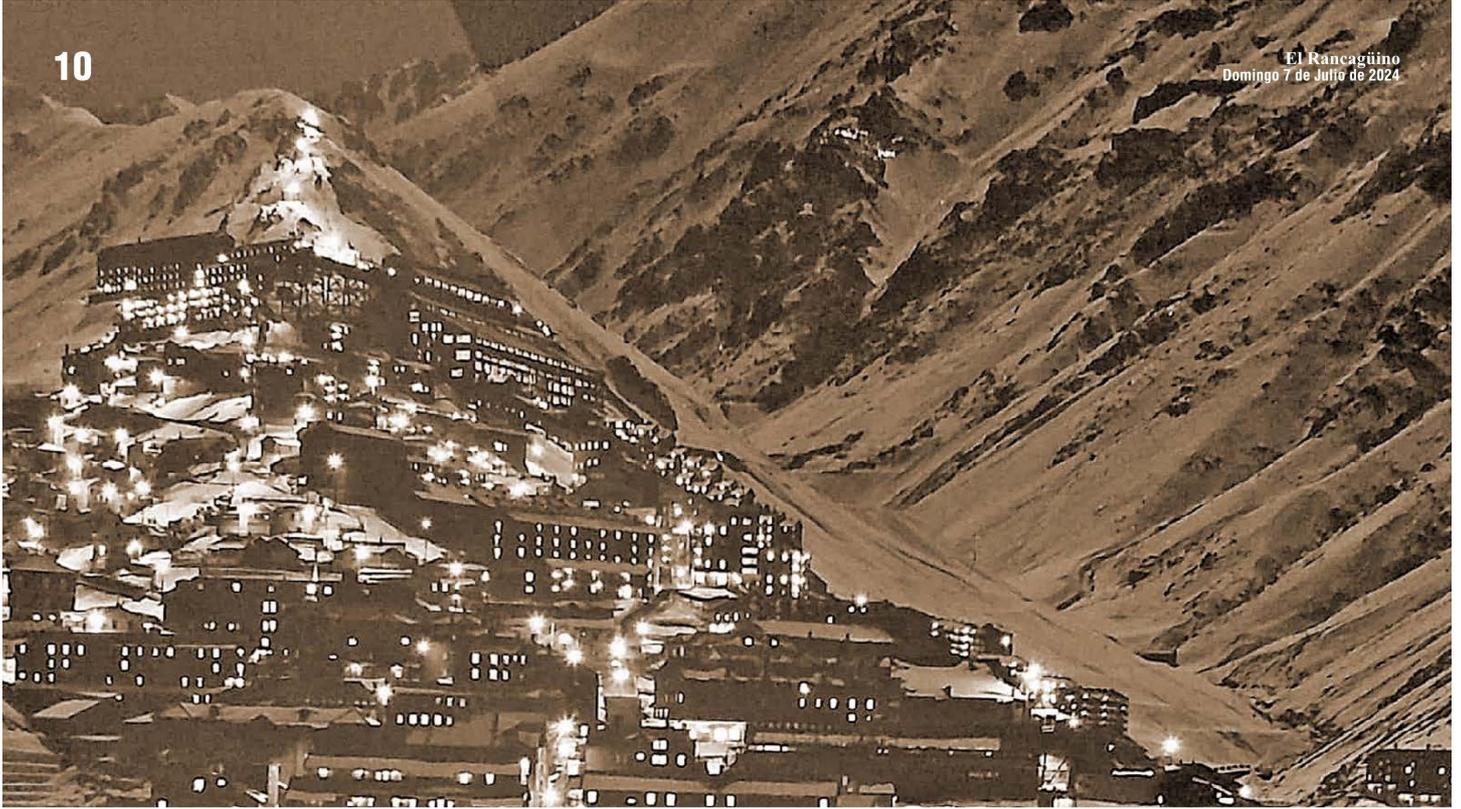


10

El Rancagüino  
Domingo 7 de Julio de 2024



# SEWELL: EL ROL DE LAS MUJERES EN LA PRESERVACIÓN DE LAS TRADICIONES CULINARIAS



continúa



**E**l patrimonio culinario sobrevive en los relatos y en la escucha activa de éstos, así pareciera que podemos retroceder en el tiempo. La historia culinaria está forjada por mujeres que se transformaron en cocineras, que pusieron en valor a nuestra despensa, que tradujeron esa despensa en platos y que cocinaron esos platos sin descanso hasta transformarlos en lo que hoy conocemos como "cocina tradicional chilena".

Las siguientes líneas son un tributo a las mujeres cocineras y a su rol fundamental en Sewell desde la gastronomía entendida como motor de desarrollo cultural (por ende, humano y social). También son dedicadas a la fundación Sewell y a todos los sewellinos y sewellinas con quienes hemos participado en las mesas de trabajo que buscan poner en valor la historia de la culinaria minera de este campamento.

#### ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La historia de Sewell comienza en 1905. El modelo norteamericano ejecutado en O'Higgins responde a lo que en la época se conocía como "company towns", modelo que pretendía generar un sistema rentable relacionado a la extracción de cobre que impactara de buena manera los intereses de la industria. El campamento que se transformó en ciudad y que en su etapa madura alcanzó los 15 mil habitantes,

no sólo dejó consigo una historia relacionada a la producción minera, sino que también plasmó una historia relacionada a la gastronomía endógena de la mujer y a los saberes que resistieron al asilamiento, traducidos en formatos tradicionales y sabor chileno. Éstos no fenecieron con la "operación valle" de 1967, sino que nos acompañan hasta nuestros días.

Debido a la forma del modelo y al aislamiento de los estadounidenses de los locales no se percibieron influencias asociadas a las costumbres culinarias más allá de los horarios de comida y de los formatos en que ésta se servía. Según los relatos de los habitantes la comida servida históricamente en Sewell fueron platos tradicionales chilenos y quien estaba a cargo de su producción eran las mujeres.

#### EL MENÚ

Se servían cuatro comidas por día, empezando a las 05:30 con el desayuno, era de gramaje abundante y consistía en un "bistec" con huevos y cebolla fritos, se acompañaba de pan amasado con chicharrones, marraqueta o chocoso, respecto a los líquidos se consumía leche con avena y el ulpo.

El almuerzo iniciaba a las 12:30 y era diferenciado por cargos. Entre los mineros se popularizó el término "choca" que hacía alusión a un conjunto organizado de viandas con alimentos de distintas categorías

que armaba la mujer desde la casa o lo proveía un viandero para aquellos trabajadores solteros. Consistía por lo general en un menú de tres tiempos que empezaba con una sopa ligera o "consomé chileno", un plato fuerte tradicional, como charquicán con charqui, pantrucas, porotos con cuero, cazuelas, carne a la olla o al horno, cochayuyo, productos ahumados, arroz, mote, tallarines con salsa, entre otros, pan y ensaladas de estación, para luego dar paso a postres tradicionales chilenos como arroz con leche, leche asada, frutas en conserva, panqueques y miel de palma.

La once, cuyo horario era a las 16:30, se componía generalmente de un pan acompañado de alguna garnitura, palta, huevos revueltos, jamón, queso chanco o mermelada que se servía con té o leche. La última comida era la cena y se servía a las 20:00 horas, en esta instancia el gramaje de las comidas era más ligero, se aprovechaban los restos del almuerzo o bien se servían sopas, acompañadas de pan y ensaladas. Los líquidos se asociaban a jugos de frutas o agua con harina tostada, en ocasiones también se servían carnes con guarniciones de almidón. En jornadas de celebración, se comía asado de vacuno (en horno), empanadas de pino y productos de pastelería tradicional como tortas de merengue y manjar de tarro.

La mesa de Sewell convocada por las cocineras simbolizaba unión, solidaridad,



Por **Jaime Jiménez De Mendoza**  
 Dir. de Carreras del Área de  
 Turismo y Gastronomía  
 CFT Santo Tomás, sede Rancagua

encuentro y comunidad. La fraternidad está tan plasmada en los recuerdos de sewellinas y sewellinos como el propio Sewell; la reunión en torno a la comida se rememora con felicidad y emoción, de seguro que las vivencias transitan entre experiencias duras y momentos tristes, pero cuando a comida se refiere, los habitantes parecieran hablar siempre desde la gratitud, es como que el tiempo se detuviera y en cada relato volviéramos a compartir una comida en aquellos departamentos o construcciones que hoy son patrimonio de la humanidad.