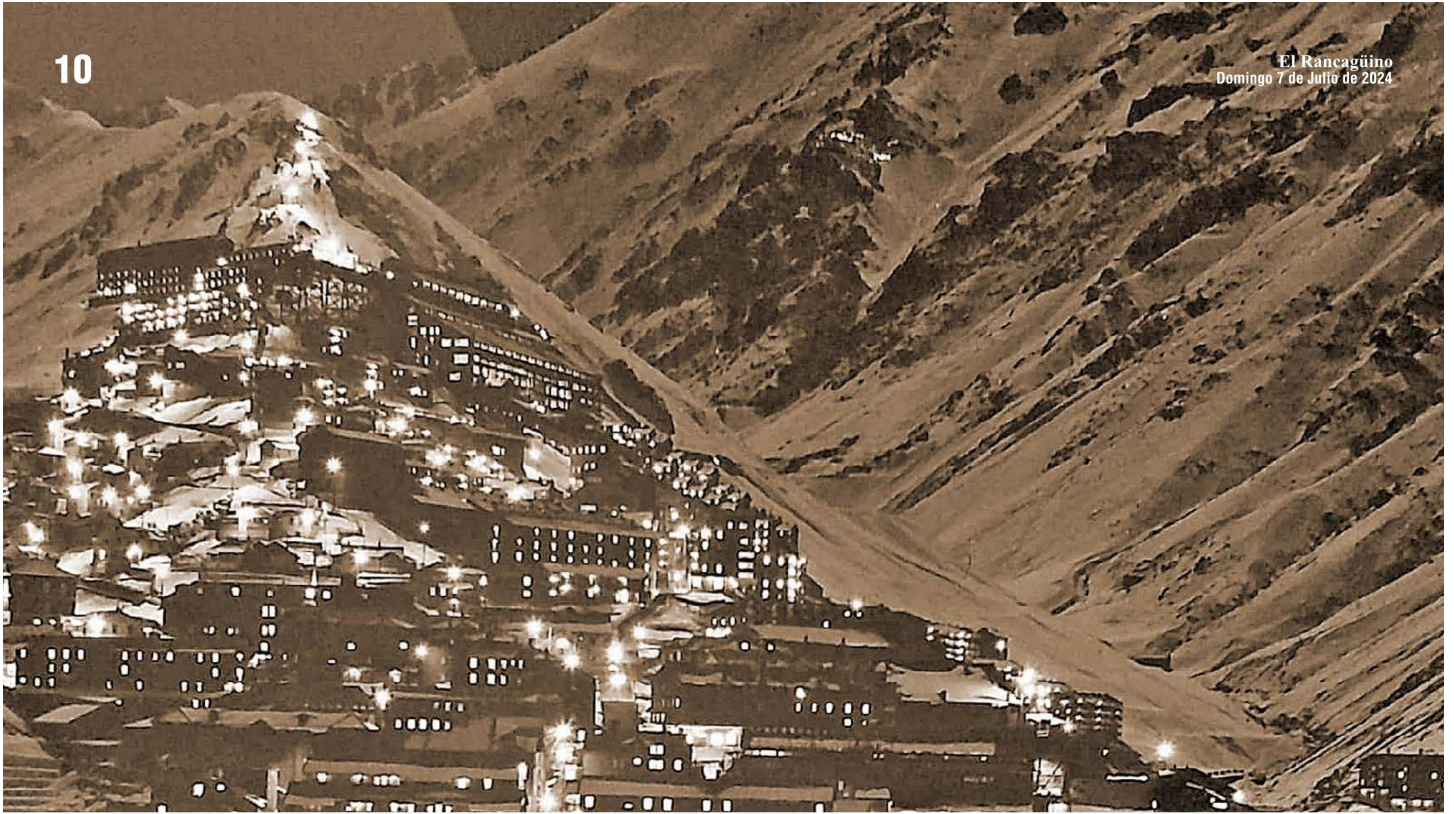


10

El Rancagüino
Domingo 7 de Julio de 2024



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



continúa



El 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

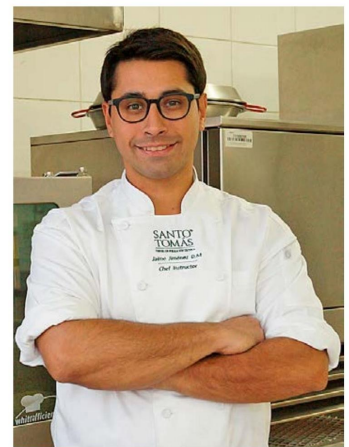
Se servían cuatro comidas por día, empezando a las 05:30 con el desayuno, era de gramaje abundante y consistía en un "bistec" con huevos y cebolla fritos, se acompañaba de pan amasado con chicharrones, marraqueta o chocoso, respecto a los líquidos se consumía leche con avena y el ulpo.

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.