

Sewell: El rol fundamental de las mujeres en la preservación de las tradiciones culinarias chilenas que resistieron al aislamiento y que hoy son patrimonio gastronómico para Chile.

“ a la Fundación Sewell , a las Sewellinas y Sewellinos”



Jaime Jiménez De Mendoza

Director de carreras de Área Turismo y Gastronomía
IP-CFT Santo Tomás, sede Rancagua

El patrimonio culinario sobrevive en los relatos y en la escucha activa de estos pareciera que podemos retroceder en el tiempo. Las emociones y el recuerdo son un móvil que se traduce en convicción para aquel que busca poner en valor la riqueza del territorio en que vive y dar el lugar que corresponde a nuestra historia culinaria, que es el gran fundamento de la evolución de nuestra cocina , esa historia culinaria esta 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, sin importar las condiciones, el estilo de cocina chilena perpetuamente heredado se erigió incólume ante todas las adversidades, sin embargo las mujeres a cargo de esta hazaña no fueron reconocidas, más su legado permanece con nosotros y se evidencia cada vez que nos sentamos a la mesa. Las siguientes líneas son un tributo a las mujeres cocineras y a su rol fundamental en el campamento Sewell, desde la gastronomía entendida como motor de desarrollo cultural, por ende, humano y social.

La historia de Sewell comienza en 1905, siguiendo el modelo norteamericano de "Company towns" en O'Higgins. Este modelo que planteaba objetivos filosóficos sobre el hombre y el trabajo buscaba principalmente un sistema rentable para la extracción de cobre, asegurando la sostenibilidad de la

industria. El campamento, que se convirtió en ciudad y alcanzó 15,000 habitantes, dejó una historia no solo minera, sino también gastronómica. La gastronomía endógena de la mujer y los saberes tradicionales resistieron el aislamiento, manteniendo sabores chilenos que perduran hasta hoy, incluso después de la "operación valle de 1967".

Dado a la forma del modelo y al aislamiento de los Estadounidense de los nacionales no se percibieron influencias asociadas a las costumbres culnarias más allá de los horarios de comida y de los formatos en que esta servía , la dinámica de trabajo en la mina determinaba entonces a qué hora se comía y la exigencia del trabajo , sumado a los factores climáticos determinaba que y cuanto 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.

Se servían 4 comidas por día, empezando a las 5:30 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 popularizo el termino de "Choca" que hacía alusión a un conjunto organizado de viandas con alimentos de distintas categorías , este lo armaba la mujer desde la casa o lo proveía un viandero para aquellos

trabajadores solteros , el almuerzo consistía por lo general en un menú de 3 tiempos, que empezaba con una sopa ligera o " consomé chileno", un plato fuerte tradicional, como charquicán con charqui, pantrucas, porotos con cuero o cazuelas 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, el líquido se asociaba a agua con harina tostada y azúcar, en ocasiones también se servían carnes con guarniciones de almidón. En jornadas de celebración de fiestas tradicionales, 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, encuentro y comunidad. Este recuerdo está tan presente en Sewellinas y Sewellinos como la propia ciudad, evocando felicidad y emoción. Aunque las experiencias incluían momentos duros y tristes, al hablar de comida, los habitantes expresan gratitud, como si el tiempo se detuviera, compartiendo una comida en aquellos departamentos que hoy son patrimonio de la humanidad. Es rememorar al trabajador alegre unido a una "CHOCA" por la gran escalera central y las conexiones de la ciudad, entendiendo que la pertinencia culinaria perdura cuando la guía una mujer. Es sentir orgullo por nuestros productos y platos, que sustentan el desarrollo comunitario, es proyectarnos al futuro con sabores llenos de tradición, resistencia, felicidad y amor.