

**POROTOS Y "RASPA BUCHES":  
ALIMENTACION DEL PEONAJE MINERO  
EN EL NORTE CHICO (1814-1910)\***

**Roberto Páez C.\*\***

## **Introducción**

La economía minera marcó muchos rasgos en las sociedades provinciales de Atacama y de Coquimbo durante el siglo XIX. Algunas de las características de la vida cotidiana en los centros mineros eran la recreación, las diversiones y los juegos, que los peones encontraban en las placillas de cada lugar.<sup>1</sup> En ellas y en los locales de venta de comidas y bebidas se podía encontrar una variedad de alimentos que les permitía salir de la rutina, ya que la ración se repetía sin variaciones. Sin embargo, el tema de la ración peonal aparece mencionada en diversas fuentes a lo largo de todo el período.

Los testimonios que dejaron huella sobre la ración fueron variados. Una mayoría describía la realidad económica de las explotaciones mineras y, de paso, hacían referencia a la alimentación, pero incluida entre los costos de trabajo. A pesar de ello, también se encuentra un grupo de voces críticas sobre el tema. Estas opiniones son de interés para la historia social, ya que algunos contemporáneos reaccionaron sobre la calidad de la ración en relación a las pesadas labores diarias. Muchos se sorprendieron del tipo y cuantía relativa de los alimentos, mientras otros sugirieron cambios en su composición. De esta forma, una realidad de la vida cotidiana no pasó inadvertida en la historia del peonaje minero.

A continuación, se exponen una serie de testimonios, fechados entre 1814 y 1910, que describen la realidad de *Agua Amarga*, *Chañarcillo* y *Tres Puntas*, en Atacama, y de *La Higuera*, *Mantos de Valdivia* y *Condoriaco*, en Coquimbo. Considerar los seis yacimientos en forma de casos puede servir para ilustrar la situación de otros centros mineros del Norte Chico en el siglo XIX.

## **Atacama y los yacimientos de plata**

En ciclo de la plata se inició en Atacama a principios del siglo XIX, en 1811, con el yacimiento de *Agua Amarga*. Muchos años después, en 1832, Chañarcillo se convertiría en el más importante yacimiento, por la ley del mineral y sus volúmenes de producción. Durante esos años y los posteriores, se revalorizaron una serie de minas antiguas y se descubrieron otras<sup>2</sup>, logrando notoriedad *Tres Puntas* en 1848.

---

\* Corresponde a un proyecto patrocinado por la Dirección de Investigación de la Universidad de La Serena (2001-2002).

\*\* Académico de la Universidad de La Serena, La Serena, Chile.

<sup>1</sup> Para el tema de las placillas, véase Gabriel Salazar, *Labradores, peones y proletarios*, Ediciones Sur, 1989, Santiago. María Angélica Illanes, «Azote, salario y ley. Disciplinamiento de la mano de obra en la minería de Atacama (1817-1850)», *Proposiciones*, 19, 1990, pp 232-247, Ediciones Sur, Santiago. Jorge Pinto Rodríguez, «Tras las huellas de los paraísos artificiales. Mineros y campesinos de Copiapó, 1700-1850», *Proposiciones*, 20, 1991, pp. 232-247, Ediciones Sur, Santiago. Milton Godoy O. «Minería y sociabilidad popular en la placilla de La Ligua, 1740-1800», *Valles*, 4, 1998, pp. 77-94, 1998, Museo de La Ligua, La Ligua.

<sup>2</sup> Benjamín Vicuña Mackenna, *El Libro de la plata*, Imprenta Cervantes, Santiago, 1882.

### *Agua Amarga*

Pocos años después de ser descubierta, la mina de *Agua Amarga*, al sur de Vallenar, fue visitada por Julien Mellet. El viajero, al pasar, en 1814, describió el tipo de ración que se distribuía a los peones. El observador hace reparos a la calidad del pan y menciona los porotos como parte de la dieta básica, junto con el consumo de charqui. Aunque no detalla las proporciones de la ración en cada comida, indica lo siguiente:

«Los mineros que en él se ocupan, trabajan toda la semana por cuenta de su patrón; tienen de descanso los domingos, los días de fiesta y un día a la semana durante el trabajo reciben la ración, compuesta de un mal pan negro, una porción de frejoles, carne salada a discreción, agua y frangollo, especie de harina de trigo tostado, con la cual hacen una especie de papilla; no tienen vino».<sup>3</sup>

### *Chañarcillo*

Ubicado al sur de Copiapó, el yacimiento fue visitado por el mineralogista y científico polaco Ignacio Domeyko en 1840. La ración, en este otro mineral de plata, no difería mucho del consumido en *Agua Amarga*:

«A la hora de almuerzo todos se reúnen en torno a los calderos y comen por lo común habichuelas guisadas con grasa y pan, casi sin comer carne, lo cual resulta tanto más extraño si se tiene en cuenta que esa gente iguala en trabajo y fuerza a los mineros europeos, ingleses y alemanes, a quienes antiguamente traían aquí y que incluso en la actualidad, alguna que otra compañía extranjera hace venir por labores mineras».<sup>4</sup>

Domeyko fue un observador crítico respecto de los propietarios de minas y en cuanto a las condiciones de vida del peonaje. En tal sentido, señalaba:

«¿Qué hacen los dueños de esas ricas minas y esos millonarios que de vez en cuando llegan aquí para alegrarse ante la vista del mineral sacado de la tierra y algunos de los cuales viven incluso aquí, pues desconfían de sus mayordomos? Estos dueños juegan durante todo el día a las cartas y duermen, comen y beben exquisitas bebidas, sin preocuparse de los destinos ni del bienestar de los mineros que trabajan en provecho de ellos».<sup>5</sup>

Aparte de los testimonios anteriores, el tema trascendió a la opinión pública de Atacama, surgiendo posiciones distintas entre el periódico *El Copiapino* y el escritor local José Joaquín Vallejo (Jotabeche). La polémica se derivó de un editorial que trataba de restringir el consumo de ciertos alimentos y bienes por los peones. Estos, generalmente, tendían a diversificar la ración, adquiriendo otros productos en la placilla. *El Copiapino* abrió la polémica en 1846, afirmando:

«Cuanto la Placilla puede presentar de alguna utilidad a los peones son los frutos, legumbres, otros comestibles y los géneros bastos de que se visten, que aunque pagados a pesos oro, y a pesar de no serles urgente necesidad, conviene que no carezcan totalmente de

<sup>3</sup> *Viajes por el interior de América meridional (1808-1820)*, Editorial del Pacífico, Santiago, 1959.

<sup>4</sup> *Mis viajes*, Vol. 1, p. 431, Ediciones Universidad de Chile, Santiago, 1978.

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 431.

ellos: lo demás les es perfectamente superfluo, los géneros finos, el té, café, velas de esperma, licores extranjeros, cristalería, etc.".<sup>6</sup>

Frente al editorial, Jotabeche respondió defendiendo a los peones y su forma de vida señalando:

«Confunden, a la verdad, las gigantes y pueriles exigencias de algunos mineros de Copiapó, que quieren tener en sus minas jornaleros virtuosos que no beban, que no jueguen, que no enamoren, que no roben y trabajen ocho horas diarias, por ocho pesos y una ración de higos y frijoles».<sup>7</sup>

La polémica continuó al mes siguiente, ya que una carta firmada con el seudónimo UNO, defendía el consumo de té y de café entre los peones. Probablemente, era el mismo Jotabeche, ya que en otra nota se comparaba la situación con *San Antonio*. Este mineral de plata, ubicado al interior de Copiapó, tenía una chingana, donde acudían los peones de hacienda y mineros:

«En San Antonio también hay placilla, y también hay billar y canchas de bolos, tiendas y pulperías, mujeres casadas y solteras, la venta de licores es tan libre como la capital de Atacama».<sup>8</sup>

El mismo año 1846, en pleno auge de *Chañarcillo*, *El Copiapino* publicó un cálculo de costos para las minas de plata existentes en el lugar, elaborándolo sobre una base de 967 operarios, dando un consumo mensual de víveres por cada hombre. Con seguridad, las cifras iban dirigidas a los empresarios y aviadores, para motivarlos a invertir en el lugar. El cálculo indicaba:

«23 almudes de harina flor o candeal que dan 30 raciones  
2 almudes de frijoles, que dan igual número de raciones  
4 almudes de trigo que dan 10, mitad para la comida y mitad para la cena,  
180 manos de higo: el almud produce 120  
30 onzas de sal para la comida, pan, etc.  
30 onzas de grasa  
30 vainas de ají: la libra da hasta 288 vainas  
4 reales de carne fresca que es un real para cada domingo».<sup>9</sup>

Si bien no se especifica la composición de los alimentos servidos en el almuerzo y en la cena, la ración de *Chañarcillo* se componía esencialmente de pan, frijoles, trigo e higos. Curiosamente, es la única fuente que nombra la carne fresca, ya que generalmente se consumía carne seca o charqui. De acuerdo con la lista, no se incluían fruta, café y té, que debían comprarse en los negocios de la placilla.

Otras dos fuentes describen la ración consumida en el yacimiento. Un aviso del Intendente de Copiapó, en 1850, tendía a captar el arribo de nuevos peones. Es de interés citarlo, ya que, además, menciona el salario mensual de 10 a 12 pesos para los apires, y de 25 a 50 pesos para los barreteros. De acuerdo con el aviso, los peones casados podían aumentar el

<sup>6</sup> *El Copiapino*, 2 de marzo de 1846.

<sup>7</sup> *El Copiapino*, 4 de abril de 1846.

<sup>8</sup> *El Copiapino*, 2 de mayo de 1846.

<sup>9</sup> *El Copiapino*, 9 de agosto de 1846.

ingreso si sus mujeres trabajaban de lavanderas, costureras o vianderas. Para el Intendente, los peones nunca se habían quejado por la mala comida, “*siempre buena y abundante*”. Agregaba:

«El almuerzo de un peón se compone de una telera de harina flor excelente, con veinte onzas de peso por lo menos, y de seis manos de higo. La comida es una ración abundante de frejoles, guisados con grasa, ají y un poco de trigo pelado. En cuanto a la cena, hoy es costumbre darle en crudo dos almudes de trigo o seis reales en plata a fines de mes».<sup>10</sup>

## INCORPORAR MAPA

**Fig. 1: Ubicación de las minas de *Tres Puntas*, *Chañarcillo* y *Agua Amarga* en la Provincia de Atacama.**

**Ubicadas al norte y sur de Copiapó, capital de la Provincia de Atacama, las tres minas se encontraban en lugares con escasos recursos naturales. Los alimentos y otros productos eran de precios más elevados respecto a los valles y núcleos urbanos de la región . (Dibujo de Johana Toro, Universidad de La Serena).**

A su vez, el científico J. M. Gillis, quien visitó *Chañarcillo* en 1851, proporciona cifras de salarios similares al aviso del Intendente. Respecto de la ración individual, creía equivocadamente que su cantidad relativa incluía a la familia del peón:

«Por término medio, los barreteros reciben \$25,00 y los apires \$12.00 mensuales y , además, 20 onzas de pan fresco, 24 higos secos, 16 onzas de porotos cocidos y 6 onzas de trigo, diariamente, una cantidad de raciones suficientes para alimentar a dos personas, con lo cual se reconoce tácitamente a la familia».<sup>11</sup>

### *Tres Puntas*

Una situación similar se presentaba, para la década de 1850, en el yacimiento de *Tres Puntas*, importante explotación de plata ubicada al norte de Copiapó. En su detallado *Viaje al Desierto de Atacama*, el científico Rodolfo Amando Philippi recorrió una buena parte del interior y del norte de Atacama.

Respecto de *Tres Puntas*, calculaba unos 4.000 habitantes, con gran número de tiendas, picanterías, pulperías y mucha pobreza. Coincidiendo con otras fuentes del período, anotó el siguiente cálculo:

«Para cada mina se necesitan generalmente 6 hombres, 3 barreteros, un cocinero y 2 apires, Se cuenta que lo que se necesita para estas o personas mensuales es,

por pan	18 pesos	por higos	6 pesos
grasa	6 pesos	sal y ají	pesos
frijoles	6 pesos	agua, 36 a 45 cargas	30 a 45 pesos
trigo	6 pesos	leña, 15 quintales	20 pesos

<sup>10</sup> Citado por Roberto Hernández C.: “*Juan Godoy, o el descubrimiento de Chañarcillo*”, Tomos 1/1 1, p. 161, Imprenta Victoria, Valparaíso, 1932.

<sup>11</sup> *Ibid.*, ob. cit., p. 168.

Los mineros no comen carne; sin embargo, son muy robustos y aptos para los trabajos más pesados». <sup>12</sup>

El caso de *Tres Puntas* y de otros yacimientos de Atacama es de interés respecto del costo de los alimentos y, en general, del costo de la vida, un tema que necesita de mayor investigación. El mismo Philippi afirmaba que, en 1850, el mercado consumidor de Atacama se proveía de carne argentina:

«La carne de vaca es barata, considerando las circunstancias; un buey no costaba más de 40 pesos; todas las reses vienen de la Otra Banda por la vía de Copiapó. Pero la carne es mala, porque los bueyes llegan flacos y cansados. El pan es muy caro, siendo caras no solo la harina sino también el agua y la leña; por un peso se dan 10 pancitos». <sup>13</sup>

Sí se considera el promedio mensual de los salarios de apires, éste era bajo, a pesar de las raciones y de la vivienda. El científico anotaba que por alojamiento, almuerzo y comida en un café de Tres Puntas, había pagado 3 pesos. <sup>14</sup>

Paul Treuler, un contemporáneo que vivió varios años en Atacama y que tuvo minas en *Tres Puntas*, proporciona antecedentes similares sobre salarios del peonaje y el nivel del costo de la vida para la década de 1850. Tomando la posición de un propietario, expresaba su punto de vista, indicando:

«Se necesitaba un capital exorbitante para mantener a esos obreros. El patrón debía pagarles sus salarios -que eran de 103 pesos mensuales para el mayordomo, 51 para los barreteros y apires y 30 para los simples peones- y, además, proporcionarles vivienda, pensión y agua libres, todo lo cual era muy difícil y costoso conseguir, pues -como ya se dijo- tenía que acarrear todo desde lejos por medio de carretones y mulas». <sup>15</sup>

Respecto de la ración, ésta no difería de los datos proporcionados por Philippi: «Cada minero recibía en la semana una libra de pan blanco y 16 higos secos, para el almuerzo una fuente grande de frejoles, guisados con grasa y condimentados con mucho ají y para la comida, una mazamorra de harina tostada, además, todos los domingos, 10 onzas de charqui». <sup>16</sup>

Treuler, al igual que Philippi, aseguraba que sí se deseaba comer en *Tres Puntas*, algo mejor que los porotos corrientes, era muy caro. La libra de carne fresca costaba seis reales; una papa o una cebolla, un real; la sandía, un peso, mientras una botella de cerveza, un peso y cuatro reales. Él mismo aclara que en las minas más importantes, los administradores y mayordomos recibían una asignación especial en dinero para alimentos. En cambio, fuera de la ración, el peonaje bebía poco café, pero gastaba grandes cantidades en azúcar y yerba mate, que bebían antes y después de salir de la mina. Cada producto costaba cuatro reales la libra. También los peones consumían gran cantidad de harina tostada. <sup>17</sup>

En la misma forma que en *Chañarcillo*, durante la década de 1840, problemas similares se vivían para los peones, en la década de 1850, en *Tres Puntas*. Paul Treuler es claro al señalar que en muchas minas del yacimiento, los dueños instalaban pulperías y descontaban a fin de mes los productos fiados. Sin embargo, las deudas eran frecuentes por lo elevado del

<sup>12</sup> *Viaje al desierto de Atacama*, Librería de Eduardo Anton, Halle de Sajonia, 1860. p. 91.

<sup>13</sup> *Ibid.*, p. 91.

<sup>14</sup> *Ibid.*, p. 91.

<sup>15</sup> *Andanzas de un alemán en Chile (1852-1858)*, Tamarugal Libro Ediciones, Copiapó, 1989.

<sup>16</sup> *Ibid.*, pp. 108- 109.

<sup>17</sup> *Ibid.*, pp. 109-110.

precio, ya que una sandía comprada en Copiapó a un real por unidad, se vendía a un peso en *Tres Puntas*. Por lo tanto, una característica muy común en las minas de Atacama, no sólo era el costo elevado de los alimentos, sino las deudas del peonaje en pulperías, usufructuadas por los mismos dueños de minas.

«Ocurría frecuentemente que los obreros no sólo habían gastado en la pulpería el total de su salario mensual, sino que quedaban en deuda. Para los dueños de las minas era ésta la situación más favorable, pues ganaban el 50% en la venta de las mercaderías, no necesitaban pagar el salario en efectivo y podían contar con la seguridad de que el obrero le trabajaría al mes siguiente, pues todo obrero que tuviera un saldo en contra estaba legalmente obligado a seguir trabajando en la mina y no podía ser contratado por otra».<sup>18</sup>

### **Coquimbo y los yacimientos de cobre y de plata**

A diferencia de Atacama, la producción y el número de minas de plata en la Provincia de Coquimbo fue menor, aunque se destacó el mineral de *Arqueros*, a partir de 1825. En cambio, la producción de cobre fue más característica, destacándose los grandes yacimientos de *La Higuera* y *Tamaya*. Sin embargo, en varios de los Departamentos de la Provincia de Coquimbo, surgieron una multiplicidad de minas medianas y pequeñas de cobre, oro y plata, destacándose entre éstas últimas *Mantos de Valdivia* y *Condoriaco*.

En la misma forma que *El Copiapino* criticaba al peonaje de Atacama, lo hacía *El minero* para Coquimbo. Este periódico, editado en La Serena, capital de la provincia, reconocía la baja condición económica de los peones y su rápido gasto del salario:

«Son unos mineros pobres. Viven del día a día. Hoy reciben sus sueldos, mañana los gastan en medio de placeres que los aturden, y al otro día ya sé hallan cantando el malambo en las entrañas del cerro, con el capacho al hombro y la barreta y el combo en mano, creando nuevos deseos».<sup>19</sup>

Con seguridad, los lugares de esparcimiento eran los negocios ubicados en las placillas, al igual que en Atacama. Pero el discurso del editorial idealizaba la imagen corporal de los peones y hasta asociaba determinados alimentos de la ración, con la calidad de sus dentaduras. Hasta se incluían sopas tradicionales, como el ajiaco y el valdiviano,<sup>20</sup> pero que se preparaban en las fondas de las placillas, a diferencia del frangollo y las teleras de pan de la ración.

### **Incorporar segundo mapa**

**Fig. 2: Ubicación de las minas de La Higuera, Condoriaco y Mantos de Valdivia, en la provincia de Coquimbo.**

**Salvo Mantos de Valdivia, ubicada en la zona cercana a recursos agropecuarios, la Higuera y Condoriaco, al igual que muchas minas de la provincia de Coquimbo, debían importar la mayoría de los alimentos y productos de primera necesidad. En torno de los**

<sup>18</sup> Ibid. p. 109.

<sup>19</sup> *El Minero*, 11 de julio de 1836. El científico Charles Darwin, al referirse a los mineros de Illapel, en 1835, indicaba que los cargadores o apires cargaban bolsos o capachos con 90 a 120 kilos de peso, bajando a profundidades de 80 metros; *Viajes de un naturalista alrededor del mundo*, Librería El Ateneo, Buenos Aires, 1945, pp. 404-405.

<sup>20</sup> En la primera se utilizaba carne y hueso, mientras en la segunda, carne fresca o charqui, con diversos ingredientes (Véase María Paz Lagarrigue, *Recetas de las Rengifo*, Editorial Zig-Zag, Santiago, 1994, pp. 21-22.

**yacimientos se fueron conformando placillas que ofrecían servicios de alimentación y de esparcimiento al peonaje local (Dibujo de Johana Toro, Universidad de La Serena).**

«Ved esas fisonomías alegres, esos ojos centelleantes, en continuas oscilaciones, ved las formas torneadas de esos cuerpos robustos y sanos, esas frentes, esos carrillos tostados alabastros pulidos por el frangollo y las telera; mirad el apetito encantador de esos labios teñidos por el ajiaco y el valdiviano».<sup>21</sup>

*La Higuera*

La Higuera se constituyó en uno de los yacimientos mineros más importantes de Coquimbo, y, durante el siglo XIX, en el mineral, cercano a La Serena, se explotaban más de 30 minas de cobre cercanas al lugar.<sup>22</sup> Hacía 1876 se concentraban unas 1.501 casas y ranchos, con una población de 3.800 habitantes.<sup>23</sup> Si bien en 1876 no se especificaba la composición de la ración de alimentos, al igual que en otras minas de Atacama y de Coquimbo se incluía fuera del salario:

«Los barreteros se contratan por días a razón 60 centavos y más la comida, que se avalúa en 20(...). Los apires ganan de 10 a 15 pesos, más la comida; los torneros, bomberos y llenadores, de 16 a 18 pesos, también con raciones (...)».<sup>24</sup>

*Mantos de Valdivia*

Fuera de los yacimientos ya establecidos y en plena producción, era frecuente la reactivación de algunos antiguos y el descubrimiento de otros. Durante la década de 1890, un caso de reactivación lo representó el yacimiento de plata de *Mantos de Valdivia*, en el Departamento de Ovalle. Como era habitual en la época, en ocasiones las noticias de prensa trataban de atraer capitales externos. Junto a lo anterior, se hacía alusión al alimento para peones, donde el frejol seguía siendo la base de la dieta:

«Situada a 19 leguas de esta ciudad (Ovalle) y ubicada en el centro de la gran Hacienda Valdivia, de propiedad de don Félix Vicuña, se atraviesa para ir a ésta por el fértil valle que riegan los ríos Grande y Rapel, donde sus producciones son baratísimas y abundantes, especialmente los porotos, principal elemento de consumo de nuestros trabajadores, trigo, papas, etc.; brazos más baratos que en ningún otro mineral, agua, un río denominado el Palomo...».<sup>25</sup>

*Condoriaco*

<sup>21</sup> *El Minero*, 11 de agosto de 1836. Junto a la visión idealista del periódico, se agrega una observación crítica respecto de *los placeres que los aturden*, refiriéndose al consumo de bebidas alcohólicas en los centros mineros. Una observación similar sobre los juegos y las bebidas de los mineros, aparece en las de P. Schmidtmeier, *Viaje a Chile a travéses de Los Andes*, Editorial Claridad, Buenos Aires, 1947, p. 255.

<sup>22</sup> Benjamín Vicuña Mackenna, *El libro del cobre y del carbón piedra*, Imprenta Cervantes, Santiago, 1883.

<sup>23</sup> «El mineral de La Higuera», Q.A., p. 279, en *Aguinaldo a la Liga Protectora de La Serena*, Imprenta La Reforma, La Serena, 1876.

<sup>24</sup> *Ibid.* Ob. Cit. Pp. 292-293.

<sup>25</sup> *El Coquimbo*, La Serena, 6 de agosto de 1895.

Fuera de la notoriedad que logró *Arqueros* en 1825, también se destacan otros yacimientos de plata en el Departamento de La Serena. Durante el último cuarto del siglo XIX, se agregaría la producción de *Quitana*, *Rodeíto* y, sobre todo, *Condoriaco*, descubierto en 1883. Un corresponsal de prensa, que informaba regularmente desde el inicio del asentamiento, ayuda a comprender la forma en que se resolvía el aprovisionamiento de alimentos y servicios. Aunque no se menciona el tema de la ración, explica la formación de las placillas, la instalación de negocios y el tipo de alimentos que se comercializaban en el lugar:

«Inmediatamente al punto que se llama la *Aguada de Condoriaco*, se está formando una placilla o centro de población. En el mismo establecimiento (casa para alojados) habrá una panadería, que podrá proveer a muchas faenas y al vecindario de ese artículo de primera necesidad, en condiciones recíprocamente convenientes. Tres tiendas y despachos hay ya establecidos. Allí se encuentra todo lo que puede necesitarse en el mineral. Abundan los comestibles y licores principalmente. Un puesto de carne abastece a los consumidores. Leche y quesos de cabra hay en abundancia, que es la época favorable para ello».<sup>26</sup>

### La nutrición y los científicos

La dieta basada en raciones no pasó inadvertida para los hombres de ciencia y médicos de la época. En la década de 1850, en los *Anales de la Universidad de Chile* se discutió el tema. Un artículo reprodujo, a manera de comparación inicial, una memoria sobre el régimen de alimentación de los mineros belgas. Dicha ración europea consistía en los alimentos y cantidades siguientes:

"Dos litros de café	2 litros
Dos décimos de litro de leche	0,2 litros
Un kilogramo de pan	1 Kilogramo
Mantequilla cantidad variable	
750 gramos de legumbre verde	750 gramos
Medio Kilogramo de carne por semana o 75 grs. Día por medio	75 gramos
Dos litros de cerveza por semana o 286 grs. día por medio	286 gramos <sup>27</sup>

El autor de la memoria concluía que la alimentación de los mineros belgas era inferior a los presos, cuyo trabajo mecánico era nulo.<sup>28</sup> De todas formas, por el hecho de incluir carne fresca, mantequilla, leche y café, la dieta europea era más completa que la de Atacama y de Coquimbo.

La comparación entre la ración minera y la de reos no era tan distinta en Chile respecto de Bélgica. De acuerdo con el Alcaide de la cárcel de La Serena, en 1900 los reos consumían

<sup>26</sup> *El Coquimbo*, La Serena, 8 de noviembre de 1885.

<sup>27</sup> Antonio Ramírez, «Minería. Traducción de la Memoria del señor Gasparín presentada a la Academia de Ciencias de París, sobre el régimen de los mineros belgas. Observaciones sobre ésta memoria del señor Magendie. Aplicación al régimen de los mineros chilenos», *Anales de la Universidad de Chile*, 1850, p. 334.

<sup>28</sup> *Ibid.* P. 335.

porotos con mote o arroz todos los días de la semana, mientras los jueves y domingos, carne y verduras.<sup>29</sup> También, en las propuestas públicas para proveer de alimentos a la misma cárcel, se especificaba harina candeal y harina flor para el pan, porotos de determinada calidad, así como carne, uso de grasa y chicharrones.<sup>30</sup> Por supuesto, las propuestas para hospitales y escuelas eran mejores en variedad y calidad de los alimentos.<sup>31</sup>

Una vez expuesto el régimen belga en la memoria, el científico chileno señaló cómo podría aplicarse al régimen minero nacional. En primer lugar, indicaba una semejanza entre las dos dietas, pero observando que la belga era más precisa. Un párrafo de su análisis ilustra la dieta chilena típica de la época, los gustos de los peones y la idea de modificarla, de acuerdo con los mismos trabajadores. En síntesis, proponía conservar la base nutricia de los porotos y el pan:

«Generalmente su régimen, se reduce, en los días de trabajo, a higos y un pan, de harina flor, de peso de 22 onzas, todos los días, comida de porotos y trigo, tres días a la semana y los otros tres de charqui. Este régimen, que se ha creído el más propio para conservar al minero la salud y fuerzas necesarias al pesado trabajo de que se ocupa, sería quizás más ventajoso y conservaría mejor las fuerzas sin perjudicar la salud, si se viesen en él las modificaciones que el minero mismo, quizás por su propia experiencia o por un presentimiento particular. El rechaza la comida de charqui o no admite con el mismo que la de porotos y trigo (...).»<sup>32</sup>

Otra opinión científica fue divulgada en 1893, en un artículo del médico Luis J. Morales, con dilatada experiencia en la atención de los mineros en *Carrizal*, Departamento de Freirina, Atacama. El doctor comentaba sobre los turnos de trabajo y la precariedad de alimentos consumidos en la faena:

«Entran a la mina a las cinco o seis de la mañana, con un desayuno miserable dentro de su estómago y trabajan de una manera brutal hasta las tres o cuatro de la tarde, llevando apenas un telera de pan y su caramayola de agua. A la hora de salida, vienen a tomar por primera vez un alimento suculento, que la mayor parte de las veces está formado por el tradicional poroto».<sup>33</sup>

Respecto de las condiciones fuera de la mina, se pronunciaba críticamente frente a la ración:

«El minero no tiene, por lo general, más alimento que el pan, los frijoles y el trigo, comiendo solo en determinadas circunstancias carne o cualquier otro alimento animal».<sup>34</sup>

Al evaluar y proponer una mejora, la idea era mantener el régimen, pero variando la proporción de alimentos, excluyendo unos e incluyendo otros. Su opinión era incluir el café, ya que la minería era un trabajo fatigoso, y éste tenía propiedades tónicas. Excluir el higo seco, que atacaba la dentadura y que solo tenía propiedades purgantes o expectorantes. Igualmente,

<sup>29</sup> «Informe del Alcaide sobre la Cárcel de La Serena para 1899 (19 de marzo de 1900)», Libro de Archivo de Estadística, 1900, fs.3, Archivo de la Intendencia de Coquimbo, en Archivo Histórico Dagoberto Campos, Universidad de La Serena.

<sup>30</sup> *El Coquimbo*, La Serena, 21 de febrero de 1895.

<sup>31</sup> *La Reforma*, La Serena, 17 de enero de 1900.

<sup>32</sup> A. Ramírez, ob. cit., p. 337. La semejanza que entiende el autor, probablemente se basa en la existencia de legumbres, pan y carne, en cada dieta.

<sup>33</sup> *Higiene práctica de los mineros*, Imprenta de la Librería del Mercurio, de Recaredo Tornero, Valparaíso, 1893, p. 14.

<sup>34</sup> *Ibid.*, p. 20.

recomendaba evitar el ají, cuyo abuso llevaba a dispepsias. Por último, incluía la carne fresca, a cambio del charqui o carne seca. En síntesis, la ración propuesta por Morales a fines del siglo XIX era la siguiente.

Pan	0,720	grs.
frejoles	0,240	grs.
trigo	0,120	grs.
carne	0,240	grs.
sal	0,020	grs.
grasa	0,030	grs.
café	0,020	grs.
agua	2,000	grs. <sup>35</sup>

### Incorporar Dibujo

**Fig. 3: Capacho o bolso de cuero para cargar minerales, usado en la Provincia de Coquimbo.**

Los apires, de acuerdo al naturalista Charles Darwin, cargaban entre 90 a 126 kilos de mineral en los yacimientos del Norte Chico. El científico agregaba: «rara vez comen carne, pues sólo se les da una vez por semana. Nunca más a menudo, y esa carne es charqui duro como piedra». Dibujo de Johana Toro, Universidad de La Serena. Capacho de 58 cms. De largo y 53 cms. De ancho con dos correas o arciales. De la colección del Museo Histórico Gabriel González Videla, la Serena.

### Peonaje, ración y gustos

A pesar del abuso del ají y sus problemas, como indicaba Morales, éste condimento era el único que permitía darle otro sabor al rutinario poroto. Junto con la preferencia por el tabaco argentino, los mineros de *Carrizal* declaraban que el ají y la cebolla eran buenos para disminuir el apunamiento. Además, consideraban que el café era conveniente beberlo sólo cuando había humedad en las minas *para evitar los calambres, dicen ellos, a que dá lugar el frío del agua.*<sup>36</sup> En la misma forma que los mineros de *Tres Puntas*, a mediados del siglo XIX, los de *Carrizal* a fines del mismo, continuaban prefiriendo la yerba mate en vez del consumo de té y de café.

En relación con las bebidas alcohólicas, la favorita era el aguardiente, pero Morales afirma que, hacia 1893, estaba predominando el consumo de cerveza.<sup>37</sup> Fuera del volumen de ingesta de alcohol, los comerciantes introducían a veces, vino y aguardiente de mala calidad, además de destilados de papas e higos; alcoholes nocivos para la salud.<sup>38</sup>

La afición a las bebidas alcohólicas era común en los centros mineros de Atacama y de Coquimbo, realidad que aprovechaban una multitud de comerciantes para instalar negocios en las placillas.<sup>39</sup> Este hábito trascendió hasta en los libros de difusión de la época, cuando

<sup>35</sup> Ibid, p. 72.

<sup>36</sup> Ibid, p. 20.

<sup>37</sup> Ibid, p. 85.

<sup>38</sup> Ibid, p. 85.

<sup>39</sup> R. Páez, «Vida cotidiana en las villas mineras del Norte Chico (siglo XIX), *Valles*, 3, 1997, pp. 67-77.

Recaredo Tornero representó a un peón minero junto a un gran envase de bebida alcohólica. (Véase fig. 4).<sup>40</sup>

En la tradición de la cultura popular y en las conversaciones entre mineros, también era habitual que apareciera el tema de la bebida alcohólica y los lugares donde se la consumía. Un corresponsal de minas en Chañaral recordaba el canto de un herrero de la mina *Toro*, de Andacollo, cuando andaba bebido o *calamocano*:

«Cuando no hay fierro, hay carbón,  
 Cuando no hay carbón, hay fierro,  
 Y cuando hay fierro y carbón  
 Está borracho el herrero».<sup>41</sup>

## Incorporar

### Fig., 4 El Minero

**En el libro *Chile Ilustrado*, de Recaredo Tornero, editado en 1872, la litografía que representaba al trabajador minero era acompañada con un envase de gran volumen, utilizado comúnmente para las bebidas alcohólicas.**

En las grandes fiestas religiosas de Atacama y de Coquimbo, los mineros tenían la oportunidad de rendir homenaje a la virgen de la Candelaria, en Copiapó, y a la virgen del Rosario, en Andacollo. En ésta última, durante los días de culto no bebían alcohol, pero aprovechaban de consumir comidas y alimentos tradicionales, muy lejanos del rutinario poroto:

«Los días 24, 25 y 26, los andacollinos hacen la guardia hasta el amanecer, ocupados como se hallan con tantas visitas, funcionando las ventas a todas horas, de frutas, cocinarías, dulces, pasteles, helados, confites, bollos, empanadas y todo género de golosinas que se hacen pocas para surtir a tantos pasajeros».<sup>42</sup>

Durante el siglo XIX, la difusión anónima de ciertas recetas ofrecidas en hoteles de La Serena, prueba que, al parecer, la abundancia y el volumen de ciertos alimentos consumidos en localidades mineras, dejaban su huella en la gastronomía provincial. Así, en un local de La Serena se ofrecía una *cazuela de ave a la moda de Andacollo y empanadas a la higuera*.<sup>43</sup> Uno de los platos llegó a difundirse a nivel nacional, sí se toma en cuenta la receta de la *Gallina a lo minero*, que apareció en el Manual del Cocinero Práctico en 1878:

«Gallina a lo minero. Se pone la gallina limpia en una olla y se le ponen tres cabezas de cebolla de regular tamaño, medio pocillo de aceite, medio de vino, pimienta, perejil, apio, un diente de ajo y un poquito de romero-, se pega la tapa con engrudo y se pone a fuego regular».<sup>44</sup>

En el recuerdo de los peones, más que la dieta rutinaria persistía la alimentación ofrecida en las placillas, donde podían consumir variados platos y bebidas. Uno de ellos, Pablo

<sup>40</sup> *Chile Ilustrado*, Imprenta El Mercurio, Santiago, 1872, p. 454.

<sup>41</sup> *El Coquimbo*, La Serena, 26 de noviembre de 1889.

<sup>42</sup> Francisco Galleguillos L., *Una visita a La Serena, Andacollo y Ovalle*, Tipografía Nacional de N. Pinto, Valparaíso, 1896, p. 74.

<sup>43</sup> R. Páez, «Alimentos, vida cotidiana y modernidad en sociedades provinciales del siglo XIX: el afrancesamiento gastronómico en La Serena y Concepción, Chile», *Anuario IEHS*, 1998, Universidad Nacional del Centro, Tandil, Argentina, pp. 357-376.

<sup>44</sup> *Manual del Cocinero Práctico*, Cuarta Edición, Imprenta de la Patria, Valparaíso 1878, p. 22.

Galleguillos, que utilizaba el seudónimo de José Silvestre, haciendo recuerdos de una mina del cobre en Tamaya, en 1880, afirmaba:

«Entre las mujeres, la fondera más popular fue Mama Gatica y Ña Marta para los picarones. Ña Bonifacia para las empanadas de horno calduas y picantes y Ña Anita para las buenas cazuelas de ave».<sup>45</sup>

Otro peón, Homero Bascuñán, recordaba que la ración de alimentos en 1908, en minas cercanas a Ovalle, se componía de un pan llamado “*raspa buches*” y cinco manos de higos, correspondiendo una mano a cinco higos.<sup>46</sup> En cambio, relataba con entusiasmo aquella comida elaborada fuera de la faena:

«En las grandes lluvias, en los temporales se juntaban las dos señoras, preparaban mate con leche, quesillos pasados por almíbar. Una delicia, siento aún el sabor en la boca».<sup>47</sup>

Por la misma época, se traía, desde la ciudad de Ovalle, pan francés, colizas y cajetillas de cigarro, agregando:

«Que delicia, nunca hasta entonces -tendría yo siete años- había probado nada igual. Que olor, que gusto, que sensación de sabrosa y abundante golosina el devorar esa miga alba y blanda (...). Para mí, chiquillo servil, aquello era un verdadero banquete de príncipe. Es fácil explicarse el fenómeno si se toma en cuenta que yo ni conocía otro pan que el raspa buches (pan candeal elaborado en grandes teleras de un kilo más o menos), y, a lo lejos, alguna tortilla de rescoldo, masacotuda, semicruda y cuya corteza, en sus grietas y cantos, acusaba siempre el sello inconfundible de la ceniza y tierra de la tahona minera o serrana».<sup>48</sup>

A pesar de las críticas de los contemporáneos, la monotonía de la ración, se mantuvo durante todo el siglo en el Norte Chico. En 1910, los dueños de minas trataban de ofrecer incentivos en los avisos de trabajo. La prensa de Ovalle, ponía énfasis en los salarios que pagaba la mina *Incienso*, agregando que *la faena cuenta con un tienda bien surtida y a bajos precios*».<sup>49</sup>

## Conclusiones

Durante todo el siglo XIX, junto con el salario, al peonaje minero se le proporcionaba una ración de alimentos y el alojamiento. Esta realidad de las relaciones laborales no tenía generalmente tanta importancia entre dueños y empresarios, ya que los alimentos eran considerados insumos en la producción. Por lo tanto, se aprecia, a través de la época, la idea de ofrecer sólo un conjunto básico de alimentos, necesarios para la ración diaria.

Más que consideraciones de equilibrio en la alimentación, como sucedía en la reglamentación del Estado respecto de hospitales, escuelas y cárceles, las raciones y dietas mineras escaparon de su control, al igual que las consumidas en la actividad agrícola de peones, en la zona norte y centro del país. Dentro de lo poco que podían hacer los científicos y médicos de la época, sólo trataron de modificarla en la proporción de tipos de alimentos que componían la dieta, intentando sugerir la incorporación de otros. Sin embargo, al no existir una reglamentación estatal sobre la actividad minera, la dieta fue recurrente y sin cambios.

<sup>45</sup> *Reminiscencia. José Silvestre, memorialista popular (1861-1933)*, Ediciones del Museo de Limarí, Editorial Rosales, Ovalle, 1992, p.130.

<sup>46</sup> Alfonso Calderón, *Según pasan los años*, Editorial Andrés Bello, Santiago, 1990, p. 159.

<sup>47</sup> *Ibid* p. 159.

<sup>48</sup> Homero Bascuñán, *De los días perdidos*, Editorial Nacimiento, Santiago, 1976, pp. 272-273.

<sup>49</sup> *La Consdtitución*, Ovalle, 20 de enero de 1910.

A su vez, sí bien las legumbres y el pan aportaban un determinado número de calorías, el trabajo minero requería de una alimentación más completa. La lejana dieta belga, en Europa, mostraba una diferencia respecto de la chilena. Frente al reiterativo poroto, una legumbre que aparece una y otra vez en la ideología alimentaria, no es rara la recurrencia al ají para mejorar el gusto o la crítica a determinados panes por la calidad de sus ingredientes. En esta ideología alimentaria del siglo XIX debe agregarse la reiterativa inclusión, por parte de dueños de minas, de los higos en las dieta diaria. Así, en la mentalidad de la época predominaba la idea de llenar el estómago y dar fuerzas al operario, pero sin considerar la calidad intrínseca del tipo de alimentos. Igualmente, como indicaba un científico, no siempre los mineros entraban a los turnos con un previo y adecuado consumo de alimentos.

Por lo anteriormente expuesto, los alimentos de la ración no eran casi mencionados por los peones. En forma contraria, los alimentos y platos de gran abundancia, sabor y variedad, son los que se nombran más recurrentemente. Así, la comida familiar o la preparada en las cocinarias de las placillas llegó a difundirse incluso en recetas y en lugares más urbanizados.

Finalmente, hay que considerar el nivel de salario de los peones, cuyo nivel era muy inferior al de otros trabajadores ubicados en los niveles intermedio y superior de la escala laboral. La avidez de los comerciantes por instalarse en los centros mineros e incluso la participación de los mismos dueños de yacimientos, constreñían al peonaje para gastar y contraer deudas, principalmente en los negocios de las placillas. Generalmente, los centros mineros se ubicaban o surgían en lugares con pocos recursos naturales, lo que influía en el costo de la alimentación y de otros productos de primera necesidad. Las expectativas de un mejor nivel de vida estaban, además, sujetas a las obligaciones con mujer e hijos, cuando eran convivientes o casados. Pero, además, a las coyunturas de la economía minera, sujeta a los vaivenes del mercado tan frecuentes en el siglo XIX.