

INFORMADOR BARRIO MATTÁ

Nº 1

JULIO 2023

+569 90163742 (SÚMATE A VECINOS UNIDOS)

PERSONAJE: RAÚL RUIZ VIDELA



Raúl Ruiz Videla (72 años) es uno de los funcionarios más importantes de la comuna. Como conductor del camión recolector basura, junto a su equipo, es el responsable de mantener nuestras calles libres de desechos residenciales.

Es una tarea compleja, muchas veces incomprendida por los vecinos. Quisimos conocer un poco más de su vida. Gentil, en plena faena de trabajo, aceptó responder nuestras preguntas.

Don Raúl dice que lleva 14 años trabajando para el Municipio de Santiago. Antes, realizaba labores similares para la comuna de Ñuñoa.

Casado, tiene dos hijos, de 48 y 47 años. Está muy feliz con su familia. "Aunque mi señora está con Alzheimer y tengo que luchar diariamente con eso", nos cuenta.

—¿Cómo se porta la gente con el tema de la basura?

"Más o menos mal, porque no respetan el horario para sacar la basura. Hay que pasar a cada rato por las calles haciendo el retiro. En la mañana dejamos limpio y en la tarde nuevamente está lleno de basura. No hay mucho control. Por ese tema siempre hay que estar deliberando con los vecinos. No todos lo entienden.

—Y su equipo de trabajo, ¿cómo se comporta?

Muy bien cuando podemos trabajar con el equipo completo. Pero cuando trabajo con personas distintas, porque van rotando o van saliendo de vacaciones, es complicado.

—¿Hasta cuándo va a trabajar?

"Estoy esperando que me jubile de la municipalidad. Posiblemente eso pasará en septiembre de este año. Voy a extrañar este trabajo".

—¿Le debe mucho este trabajo?

"Sí, sí, bastante, porque he surgido con él; sacrificando a la de familia, a veces, porque hay que trabajar domingos y sábados.

—¿Le gustaría compartir un mensaje para la gente del barrio?

"Que sepan convivir con nosotros, que nos ayuden a mantener limpia la comuna, porque nosotros empezamos a laborar a las 4 y media de la mañana; nos levantamos para ir a buscar la máquina, después ir a buscar los cargadores, y resulta que trabajamos hasta las 5 o 6 de la tarde. Es una vida muy sacrificada y peligrosa".

OPINIÓN: APOYEMOS A LA FERIA

Por Támara Espinoza (Vecina Calle Serrano)

Las ferias libres nos han acompañado incluso desde antes de la creación de nuestros barrios. Son parte de nuestro patrimonio, como las de San Camilo, Diez de Julio y Coquimbo, entre otras. Nos abastecen de frutas, verduras y productos de primera necesidad. A las cuatro de la mañana ya se escuchan los sonidos de los fierros de los armadores de puestos; y también los de camiones que llegan a estacionarse. A las siete am, ya muchos feriantes están instalados con su mercadería listos para vender. Es una larga jornada: si bien las ferias cierran cerca de las cuatro de la tarde, los dueños y dueñas de los puestos demoran de una a dos horas en guardar y desarmar. Es un trabajo de mucho esfuerzo físico, de soportar el frío y el calor.

Hoy en día las ferias están muy organizadas; tienen sus representantes, hacen actividades y están luchando en contra del comercio informal y los actos delictivos. Esto ha llevado a que contraten guardias privados para un mejor orden y funcionamiento en los sectores donde se localizan. Recuerdo con mucha emoción, cerca de Fiestas Patrias, ver a dos feriantes elevar un volantín utilizando el típico carrete de madera, riendo como niños. En la comuna esto es muy difícil de observar.

PICÁ DEL BARRIO: EL COLTAUCO RESTAURANT



Samuel Parra es el dueño de este restaurante clásico del barrio, al cual llegó hace más de 40 años con su familia. Oriundo de la Región de O'Higgins, vivía en la comuna de Coltauco. Cuando se instaló en Mattá, el restorán se llamaba San Marcos y después le cambió el nombre en honor a su pueblo de origen.

Dice que vienen personas y trabajadores de diferentes comunas a almorzar, incluyendo a comensales de provincias porque les llama la atención el nombre.

En su local venden combinados, pipeño, chicha, la chupilca, el navegado y un cola de mono exquisito que don Samuel prepara en fiestas navideñas. También es experto en comidas típicas chilenas, como la cazuela, los porotos, el arrollado con papas cocidas, que son los platos más vendidos del restaurant.

Sus clientes disfrutan de ver partidos de fútbol, siempre en un buen ambiente para compartir, conversar, contar anécdotas, con música de los años 60. El Coltauco es una picada muy acogedora; se quitan las penas conversando y no dan ganas de irse del lugar, y siempre atendido por su propio dueño.

Si ya le dieron ganas de probar sus cazuelas, el Coltauco está ubicado en calle Serrano 901 (esquina Coquimbo). Se atiende de lunes a sábado desde las 10:00 am en adelante.



Desde ese momento sentí que la feria tiene un gran valor por conservar nuestras costumbres y tradiciones chilenas; ojalá el Gobierno y la Municipalidad de Santiago entiendan la importancia de cuidar nuestra identidad. La feria es uno de los pocos lugares donde te sientes en casa.

A causa de la pandemia fallecieron dueños de puestos. En su último adiós antes de ir al cementerio, sus familias paraban en el barrio, se podía sentir el afecto y arraigo que ellos tenían por el sector. Hoy en día muchos siguen en pie, dando todo su esfuerzo para abastecernos, luchando contra los coleros y las exigencias de la municipalidad de Santiago cada vez son mayores. ¡Apoyemos a la feria!

INFORMADOR BARRIO MATTA

EMPRENDEDORES



DON VÍCTOR, REPARADOR DE FOCOS

Don Víctor Ricardo se dedica hace 38 años a una profesión poco conocida: la reparación de focos de autos y motos de todas las marcas.

La restauración consiste reparar los focos dañados delanteros o traseros, incluyendo los que hayan quedado por la mitad. El proceso contempla cortar, derretir el acrílico, meterlo en un horno para calentarlo y luego darle la forma y unirlo con la pieza original.

Don Víctor nos cuenta que antes el barrio era muy tranquilo y se iba más tarde. Pero como están las cosas, se va más temprano. Si quieres tener más información llámalo al **+56973825164**.

RECETAS DEL BARRIO



Pan amasado con Chicharrones (10 a 12 panes)

Ingredientes para la masa: 1 kilo de harina sin polvos, 2 cucharaditas de levadura en polvo (seca), 2 cucharaditas de azúcar; 3 cucharaditas de sal, 100 gr aceite, 450 cc de agua caliente hervida/ **Ingredientes para los Chicharrones:** 350 gr carne de cerdo.

Preparación: Cortar la carne en cubos pequeños, aliñar con sal.

A) Freír con un poco de aceite o en la misma grasa la carne de cerdo hasta que se dore y queden achicharrados y reservar.

B) En un recipiente o bol, agregar la harina, incorporar por alrededor la levadura, azúcar y sal. Agregar de apoco el agua caliente, el aceite y mezclar los chicharrones hasta que no se pegue en las manos y amasar por 7 minutos. La masa debe quedar flexible y con textura suave; dejar reposar o leudar por unos minutos en el mismo recipiente y tapar con un paño de cocina. Después hacer bolitas, ponerlas en una bandeja enharinada, aplastarlas y pinchar con un tenedor. Tapar con un paño, dejar reposar por 2 horas después de ese tiempo, engrasar la lata para poner el pan. Encender el horno y cuando esté bien caliente, cocinar los panes 10 minutos por lado (20 min en total) a llama media (tiempo depende de cada horno). Si quieres que el pan se vea más dorado antes de cocerlo bata un huevo y con una brocha, los pintas. Sirve el pan bien calentito con mantequilla.



BARRIOS PATRIMONIALES: CASA FRANCESA



Nuestros Barrios Patrimoniales son reconocidos por su valor histórico, formas de vida, paisaje y la arquitectura de las propiedades. Las Zonas Típicas declaradas por Monumentos Nacionales están bajo protección de la Ley 17.288: **sus construcciones y entorno no pueden tener cambios estructurales o modificarse**. La responsabilidad del estado de la propiedad es del dueño del inmueble. En la imagen Casa Francesa, ubicada en calles Madrid con Coquimbo.

MEDIOAMBIENTE: ¿QUÉ ES EL COMPOST?

Es el proceso de descomposición de materia orgánica, por el cual se obtiene un abono natural libre de tóxicos y con muchos nutrientes. Y sirve para disminuir la cantidad de basura que se va a los vertederos, ya que permite reciclar verduras, frutas y residuos verdes tales como hojas, pasto y maleza que tengamos en el hogar. Es importante tener un envase especial con tierra que dé sombra, mezclar cada 3 días los residuos orgánicos para airear y tapar; en los primeros meses obtendrá el compost. Si quieres postular a un kit de compostaje de la Municipalidad de Santiago, envía a un correo a stgosustentable@munistgo.cl con el asunto "QUIERO MI KIT".

DATOS Y NÚMEROS DE EMERGENCIA

Salud Responde 6003607777: servicio telefónico que atiende consultas relacionadas con problemas de salud y se da orientación según los síntomas. También entrega direcciones de farmacias y recepciona sugerencias y reclamos por atención en centros de salud.

– **Urgencia infantil Hospital San Borja Arriarán:** Santa Elvira 637, teléfono 225749000.

– **Urgencia Gineco-Obstétrica hospital San Borja Arriarán:** Santa Rosa 1234, teléfono 225749000.

– **Asistencia Pública (ex Posta central):** Curicó 345, teléfono 225681100.

– **131:** Número de Ambulancias.

MI MASCOTA: PEPE, UN "SALCHICHA" DORMILÓN

A este perrito "salchicha" de 2 años y 5 meses se le puede ver paseando por Porvenir y Cuevas. Sus dueños originales volvieron a Venezuela y lo dejaron en Chile, en la casa de unos parientes a la espera de que le encontraran un nuevo hogar. Tanto cambio, le pasó la cuenta. Tenía pesadillas y era muy tímido. Felizmente, ya tiene nuevos dueños en el barrio. Ya no tiene estrés. Se duerme hasta en las fotos.



LITERATURA

ROSAS (poema de Bastián M.)

Veo rostros falsos
como rosas de plástico
contra el dolor, la pena
y la infelicidad.



El disimulo se convirtió en aliado.
Nunca dejó de existir la pandemia,
el humano luchando contra el humano por siglos.

La sangre de la deshumanización
cubre las calles, pantallas y teléfonos.

Pueden inventar excusas (y lo harán)
justificando que es un trámite,
un humor,
una distracción.
Pero es el alma en pena
que se miente a sí misma.

Recuerda que las rosas de plástico son bellas en
un principio
pero se opacan con el desgaste.
Y las verdaderas (que son pocas)
te harán sangrar
recordándote lo que es estar vivo.

Tiemblo de asco y pena...
tantas sonrisas falsas,
peleas de demostraciones,
pierden su esencia.
Se sentirán victoriosos
de ser admiradores a ser admirados,
pero siempre hay una bestia más y todo se repite
hasta que la infelicidad gane en sus vidas.

Aléjate del común
no hay nada mejor
que ser sincero contigo.
Recuerda que nadie podrá ver eso, solo tú.
Y solo tú lo sabrás también.