

Chicha y Sidra de Manzanas: Patrimonio de la región de Los Ríos

Paola Segovia &
Carmengloria Benavides



Créditos

Dirección editorial: Jaime Hernández

Diseño: Jaime Hernández

Fotografías: Claudio Valdés

© Paola Segovia Tamayo & Carmengloria Benavides Cáceres, 2022.

Registro de Propiedad Intelectual: 2022-A-921

ISBN: 978-956-8716-33-2

1ª Edición: 200 ejemplares

Editado por www.artesonoroaustral.cl

Avda. Simpson 421, Barrio Estación, Valdivia.



PROYECTO FINANCIADO
POR EL FONDART REGIONAL,
CONVOCATORIA 2019

Dedicatoria

A nuestras familias, por su permanente apoyo en los desafíos que emprendemos.

Agradecimientos

- Familias productoras de chicha, sidra y vinagre de la región de Los Ríos que a través de sus relatos dieron vida a este libro.
- Asociación Gremial Manzaneros de Los Ríos.
- Funcionarios del Área de Cultura y Prodesales de las Municipalidades de La Unión, Lanco y Futrono.
- Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias/UACH.
- A los profesionales del área Patricia Bahamonde, Esteban Basoalto y Carlos Martínez.
- A María Luisa Contreras por su dedicada lectura en éste y otros textos.
- A todos (as) aquellos (as) que nos apoyaron en este camino.

Índice

■ Prólogo	7
■ Introducción	11
■ 1. Origen de las quintas de manzanas y chicherías	13
■ 2. Escenario actual	23
■ 3. Familias productoras de Chicha de la Región de Los Ríos	27
■ 4. Reflexiones finales	83
■ 5. Bibliografía	85



Molino de Armando Vergara, Río Bueno.

Prólogo

Estamos en los tiempos de la globalización alimentaria. Los alimentos, tanto frescos como procesados, son producidos en diferentes lugares y consumidos a nivel planetario. Cadenas globales de valor hoy permiten que la producción de alimentos de una parte del mundo sea consumida en el otro extremo, gracias a las mejoras en la conservación, embalaje y transportes. Y eso no solo ocurre con la producción liderada por empresas e industrias, sino también con los alimentos producidos por los pequeños agricultores y comunidades indígenas.

Hoy en día, no solo la fruta fresca chilena (uvas, manzanas, berries), sino salmones, miel, y por supuesto vinos, entre otros, son productos nacionales de consumo mundial. Posiblemente, diferentes tipos de carnes y otras frutas frescas seguirán el mismo camino de la exportación a largas distancias.

Todo lo anterior juega un papel radical en la existencia de la propia realidad globalizada. Los alimentos y bebidas han sido determinantes en la existencia del capitalismo, con una centralidad cada vez mayor desde el siglo XIX en adelante. Prácticamente, sin exagerar, en los últimos siglos, los alimentos, la forma de producirlos y consumirlos, han organizado la sociedad y economía mundial. A saber, la industrialización no solo se sostuvo en tecnologías y capitales, sino en una reestructuración compleja y completa de las sociedades,

lo que requirió una adecuada provisión de alimentos baratos para centros urbanos de todo el mundo. De tal modo, mientras unos países y regiones se industrializaban y dejaban de producir alimentos suficientes, como ocurrió en la Europa del siglo XIX, otros países fortalecían su producción de alimentos a escala mundial, como fue el caso de la mayoría de los países de América Latina. El mundo necesitaba cada vez más carne vacuna y granos, pero también café, azúcar, bananas, piñas, y un largo etcétera de frutas. Por supuesto, también las bebidas alcohólicas se extendieron por el mundo, y Chile, desde muy temprano en el siglo XX, comenzó a exportar vinos y aguardiente.

Durante el siglo XX, la producción agropecuaria mundial se fue industrializando, y los alimentos procesados se extendieron por el planeta. Ello permitió producir alimentos baratos para sostener la urbanización planetaria.

Desde la década de 1970, la producción y consumo alimentario comenzó a sufrir nuevas transformaciones, como por ejemplo, la mayor importancia adquirida por las corporaciones transnacionales, que pasaron a dominar la producción mundial de alimentos. En paralelo a los alimentos procesados, de ya larga data, se sumó la producción mundial de alimentos frescos, que no solo ha significado poner en la mesa de todo el planeta,

fruta fresca todo el año (con la uva de mesa y los arándanos cultivados en Chile en contraestación, entre otros), sino también vegetales frescos. Las mejoras en las cadenas globales de valor han dado paso a la producción globalizada de alimentos frescos. Dentro de ellos, la producción orgánica ha ido creciendo rápidamente. Todo ello ha dado forma a la globalización alimentaria.

A pesar de lo que nos dijeron muchos teóricos de la globalización, a estas alturas ya sabemos que era falso que la globalización traería la homogenización, como única alternativa. No, al contrario, la globalización produjo, a medida que el mundo se ha hecho más integrado e interrelacionado, un fortalecimiento de lo local, pues en el mundo globalizado importa de dónde eres, y qué comes y bebes.

Cuando todo el mundo se relaciona, el lugar de donde vienen los productos y las personas adquiere mayor relevancia. La globalización interpela a la identidad regional y local, pues los que se comunican son diferentes y toman conciencia de ello al desenvolverse en una escala global.

No es extraño entonces que la identidad cultural, social, étnica, política, etc., en un sentido múltiple, junto con el avance de la globalización, se haya convertido en una cuestión por replantear. Las anteriores identidades, que las había, requirieron ser redefinidas o superadas, como las nacionales y de clase, por ejemplo.

En un plano más económico, todo lo anterior se manifiesta en una

nueva realidad para la producción de alimentos. Mercados globalizados, estándares y certificaciones de calidad internacionales, consumidores con mayor poder adquisitivo, el interés por lo saludable, orgánico, etc., contribuyen a una recuperación y fortalecimiento de las producciones locales. Interesa consumir productos de algún lugar, alimentos que tengan una historia que contar. Los productos industrializados, homogenizados, que se encuentran en cualquier lugar, interesan menos.

La diferenciación lo es todo en los tiempos de la globalización alimentaria. Y ello se logra con productos escasos y únicos. Ello le da valor social, cultural y económico a un determinado alimento. A la vez, esta misma demanda por productos con identidad ha potenciado el desarrollo de las denominaciones de origen, ya sean bebidas, carnes u otros alimentos.

Las producciones tradicionales, sean cultivos, embutidos, productos lácteos o bebidas, entre otros, han sido las principales favorecidas por este verdadero movimiento de valorización de los productos locales en las últimas décadas.

Todo lo anterior permite entender la importancia del libro escrito por Paola Segovia y Carmengloria Benavides, sobre el cultivo de manzanas y producción de chicha, sidra y vinagre en la región de Los Ríos. Si hay una producción tradicional por antonomasia en el sur de Chile, es precisamente la de manzanas y chicha. Hace un tiempo, ninguna propiedad rural se podría haber considerado tal, sin la presencia de una abundante y variada

plantación de manzanos. Ni tampoco, ningún campesino o agricultor, podría haber dejado de tener una producción de chicha, para el consumo familiar y la venta en el circuito local. Asimismo, proliferaban diversas fábricas de chicha de manzana, “molinos”, tanto rurales, como urbanos, para aprovechar la abundante producción y satisfacer la demanda que tenía esta bebida. Pero desde ese tiempo, no tan lejano, las quintas de manzana y los molinos de chicha se han ido reduciendo.

Aunque la referencia a las plantaciones de manzanas y los molinos de chicha aparece sutilmente en la literatura del sur de Chile, como un detalle, siempre está presente, desde tiempos coloniales, no solo en documentos, sino que también en grabados, pinturas y fotografías. Quizás, era una actividad tan común, cotidiana, que no valía más que una mención al pasar. Por tanto, como ha sucedido en general con los alimentos, hasta hace poco no ha habido una preocupación especial por relevar su historia y el patrimonio que se ha generado en torno a ellos. Habíamos dado por obvio y poco relevante, el papel que tienen los alimentos en la constitución de nuestra realidad, en el modo en que existimos en una determinada época y lugar. Pero, como ya lo hemos indicado, la producción y el consumo de alimentos han sido y son fundamentales en la reproducción de la sociedad.

Saldando parte de la deuda que tenemos con destacar la importancia de los alimentos, este libro realiza una recuperación de diversas historias de vida surgidas en torno al cultivo de manzanas y la producción de

chicha, vinagre y sidra. Las autoras han indagado en archivos y bibliotecas y recorrido la región buscando conocer la memoria de las personas que todavía se dedican a cultivar manzanas y producir chicha, vinagre y sidra, así como destacar los principales lugares donde esta actividad se realizaba y describir las instalaciones, utensilios y maquinarias utilizadas para elaborar estos productos. En este sentido, el libro es un gran aporte a la cultura de la región, así como una invitación a seguir cultivando, en un sentido literal, la valoración de lo que han significado las manzanas y la chicha en la sociedad y economía sureña.

Prof. Fabián Almonacid Z.



Bodega de Samuel Catalán, Arique.

Introducción

Este libro presenta los resultados de una investigación que permitió documentar el origen y desarrollo de la historia de las familias vinculadas a las quintas de manzanos ancestrales, como también los procesos productivos generados en torno a esta actividad en la región de Los Ríos.

Resume el trabajo efectuado a lo largo de dos años, en el proyecto Fondart intitulado *“Rescate del patrimonio histórico de las quintas de manzanas tradicionales y de las familias vinculadas a sus procesos en la región de Los Ríos”*.

Para ello se realizaron entrevistas a productores, productoras y propietarios (as) de antiguas quintas de manzanas de esta región, quienes a través de sus relatos plasmaron sus vivencias en torno al oficio de la chicha de manzana, relevando la valiosa memoria histórica de una actividad patrimonial propia de la zona sur de nuestro país.

Se realizó una revisión bibliográfica en diarios locales, libros y artículos científicos que permitieron construir un relato histórico de viajeros y cronistas desde el siglo XVII, quienes resaltaron la abundancia y calidad de las manzanas en el sur de nuestro país, así como las distintas formas de consumirlas: Crudas, asadas, guisadas, deshidratadas o a través de bebidas fermentadas.

Asimismo, se deja en claro que con el cultivo de plantas traídas por los europeos se extendió la costumbre de elaborar bebidas alcohólicas a partir de frutas, particularmente, de uva en el norte y de manzana en el sur de Chile. Como también el aporte de los descendientes de los colonos alemanes, quienes en el siglo XX dan un mayor empuje a la industria de la sidra y a la generación de productos asociados a la manzana, liderando el mercado en la zona sur.

De este modo, la chicha de manzana ha acompañado la vida social y cotidiana de nuestro sur durante siglos, utilizada en distintas festividades de consumo popular en los campos, pero también en barrios de la región, pues la cerveza y el vino no se masificaron sino hasta después del terremoto de 1960.

A modo de ejemplo, en el artículo de David Ojeda titulado *“Chicherías y Comistrajos de esta Fluvial Valdivia”* del diario El Correo de Valdivia (19 de agosto de 1963) describe la importancia de esta bebida y de las manzanas para los habitantes de la ciudad: *“Niños entonces. Solíamos arribar hasta el muelle Scheinhing para trasladarnos en bote hasta Las Ánimas. Eran “tiesos” para los picantes causeos de patas con cebollas escabeches, para empinarse unos grandes vasos de espumante de chicha del molino Scheinhing”*.

El relato sigue, indicando que *“por las manzanas viajaba hacia Las Ánimas (...), Allí me obsequiaban unas más grandes, bonitas y contundentes. Las llamaban manzanas de libras, carnudas y jugosas (...) Arribaba hasta Santa Elvira, luego de admirar los extensos y plácidos manzanares de los Gatica, de los Anwandter y de los Carrillo”*. Agrega luego la abundancia de quintas de manzanas en los sectores de Las Ánimas, Cau Cau, Collico, Angachilla y de Las Mulatas, así como también de las chicherías, como la de la familia Classing.

Una mención especial se debe efectuar a la chichería de la familia Hoffmann, ubicada en Pelchuquín, comuna de Mariquina, que partió en 1945 y dejó de funcionar después del terremoto, siendo considerada la más importante y productiva en su época.

Estos relatos siguen frescos en la memoria de productores y productoras de chicha, quienes han mantenido viva la tradición de fabricar este licor. De igual modo, quintas añosas y de manzanas tradicionales como la Limona se mantienen arraigadas en esta zona, con características únicas para producir una chicha y sidra de calidad con sello de origen.

Estos testimonios se han consolidado en un apartado de este libro, permitiendo una mirada regional de valiosas vivencias en torno al oficio de la chicha. Aunque han pasado los años las familias mantienen sus molinos de madera y tornillos de acero, también los hay otros de acero inoxidable que han apostado por una producción masificada y entregando

sus productos al mercado local y regional, adaptándose a un consumidor más exigente.

De igual modo, este libro presenta una mirada de la situación actual del rubro y unas reflexiones que reflejan los principales hallazgos de esta investigación.

1. Origen de las quintas de manzanas y chicherías

Desde el siglo XVII, cronistas y viajeros han destacado la abundancia y calidad de las manzanas en el sur de Chile, por ejemplo, el padre Alonso de Ovalle (1646) señalaba “*es tan fecunda la tierra, que he visto en los campos y quebradas manzanales como bosques*”; apreciación apoyada por Diego de Rosales (1674), Charles Darwin (1835) y Claudio Gay (1862). De manera consecuente, la abundancia de este fruto amplió las formas de consumo (crudas, asadas, guisos y deshidratado) hacia bebidas fermentadas como la chicha en el siglo XVIII, con reconocimiento de la manzana valdiviana como materia prima ideal para la elaboración de chicha y sidra “legítima” (Castro, 2016).

La historia de este fruto en Chile, según las crónicas coloniales, indica que las primeras manzanas provenientes de Europa llegan a Chile vía Perú, siendo las condiciones climáticas favorables para su desarrollo y extendiéndose su cultivo hasta las tierras mapuches. En el período comprendido entre 1700 a 1850, se destaca la gran diversidad de plantas frutales que habían sido introducidas por los españoles, de las que, una de cada tres plantas era pomácea, y a su vez, en este grupo, el 40% correspondía a cultivos de manzanas (Castro, 2016).

En tanto, Jaime Bahamonde Quiroga (2007) en “*Andanzas del corsario Richard Hawkins en mares de Chile y Perú*”, relata que en febrero de 1594 el corsario inglés, al mando del velero Dainty, capturó, antes de arribar a Valparaíso, un navío proveniente de Valdivia, el cual llevaba enormes cajones de manzanas con aserrín como material de acomodo: “*Es muy probable que el Dainty al zarpar de Valparaíso cargara también algunas de las “grandes cajas” de manzanas procedentes de Valdivia y del navío capturado. El material de acomodo de éstas era aserrín seco. Habiendo sido cosechadas oportunamente, y bien seleccionadas, mantenidas en ese medio de acomodo, que aislaba de cambios de temperatura y humedad, impidiendo además una aireación acelerada, deben haber permanecido en buena condición por largo período. Se simulaban así procedimientos modernos de conservación de frutas, en forma primitiva, pero práctica*”.

En 1695, casi cincuenta años después la refundación de Valdivia (1647) llega a Corral, el II Marqués de Mancera Antonio Sebastián de Toledo (hijo del virrey del Perú) acompañado del cronista Mariño de Lobera, quien relata al remontar el río que el paisaje era desierto con chozas pequeñas, pero con bosques de manzanos.

En 1782 el explorador español Basilio Villarino decía que en Valdivia había extensiones boscosas de manzanos, sin duda plantadas por sus moradores, reproduciéndose luego de manera espontánea y natural. También menciona su uso para chicha (Castro, 2018).

El naturalista Charles Darwin, quien visitó Valdivia en el verano de 1835 describe que “la ciudad, situada en una llanura al borde del río, se halla tan por completo envuelta por un bosque de manzanos, que las calles vienen a ser como senderos en un vergel. Jamás he visto país donde el manzano se de tan bien como en esta parte húmeda de América Meridional, en los bordes de las calles se ve un gran número de árboles que evidentemente se han sembrado por sí solos” .

De igual forma, en la memoria escrita en 1846 por el intendente Salvador Sanfuentes denominada “Estadística de la provincia de Valdivia” señala:

“Son innumerables los manzanos silvestres, de cuya fruta se fabrica con excesiva abundancia el licor conocido con el nombre de chicha de Valdivia, por cuya circunstancia es el árbol en cuya propagación hay más esmero i que se considera el más productivo. Se calculan en cerca de treinta mil arobas las que se fabricaron en 1845. No se extrae de ella aguardiente, pero se presume que catorce arobas de chicha bastarán para sacar una de aguardiente de veinte i dos grados” (Anales Universidad de Chile 1862).

Según consignan los historiadores desde la colonia, ha sido tradición

la elaboración artesanal de la sidra de manzana, así como su mezcla con harina tostada, que se conoció como “chupilca”.

La chicha marcada por la presencia indígena

La elaboración de bebidas alcohólicas, a partir de la fermentación, era una costumbre arraigada en el sur de América en los pueblos indígenas, antes de la llegada de los españoles; siendo la forma más difundida la chicha de maíz, en las zonas andinas. Con el cultivo de plantas y árboles frutales traídos por los europeos se extendió la costumbre de elaborar bebidas alcohólicas a partir de frutas, particularmente de uva en el norte de Chile; y en el sur de nuestro país, a raíz de la abundancia de manzanas, la chicha se producía partir de ese fruto.

La mayoría de estas especies procedían de clima mediterráneo, por lo que encontraron en Chile condiciones ambientales ideales para su desarrollo. Se preparaba chicha de trigo y de cebada, de peras, membrillos, pero sobre todo de uva en el norte, y de manzana en el sur. Por lo tanto, para muchos estudiosos la chicha era para los prehispánicos tan valorada como el vino lo era para el mundo mediterráneo. Se elaboraba con distintas materias primas, desde frutas, cereales, raíces y tubérculos, hasta semillas y hongos. (Castro, A. 2016).

Desde el siglo XVII, cronistas y viajeros resaltaron la abundancia y calidad

de las manzanas del sur de Chile, así como también la diversidad de formas de consumo (crudas, asadas, guisadas y deshidratadas); destacando la producción de bebidas fermentadas como la chicha en el siglo XVIII, reconociendo la manzana de Valdivia (región de Los Ríos) como materia prima ideal para la elaboración de chicha y sidra “legítima” (Castro, 2016).

En la literatura también se ha descrito el consumo y molienda ejecutada por el pueblo mapuche, en la mitad del siglo XIX, quienes para hacer chicha de manzana usaban un “Huampo” o canoa en la que machacaban las frutas, apaleadas por cuatro hombres con garrotes. El bagazo que se generaba lo estrujaban para extraer el jugo que, posteriormente, pasaba por procesos de fermentación. Esta bebida se usaba para celebraciones como casamientos, cahuines y juntas, siendo las mujeres quienes dedicaban gran parte de su tiempo para la elaboración de chicha; también se utilizaba como medio de pago en los trabajos del campo y en la minga. (Castro, A.et al 2018).

Parte del método de molienda mencionado continúa siendo usado por los productores de chicha y sidra, aunque los adelantos tecnológicos han agregado máquinas para la molienda y extracción del jugo que, según el tipo de fermentación y proceso, se transformará en chicha o sidra.

La producción de chicha en el Castillo de Cruces

por Francisco de Segovia

La producción de chicha en la antigua jurisdicción de Valdivia constituyó una fuente de ingresos de relevancia tanto para grupos familiares, como para la administración colectiva, a través de su aforo instaurado por la tesorería de la ciudad a fines del siglo XVIII. En efecto, Gabriel Guarda, describe que la iniciativa se debe a Ambrosio O’Higgins quien la fomenta como un medio para recaudar fondos, luego de haber reconocido la demanda local preexistente. Este ingreso, como uno más dentro de los ramos económicos que percibía la cuenta de hacienda valdiviana, fue motor, entre otros, de proyectos tan especiales para la administración local de la época, como lo fue el camino de Valdivia a Chiloé, lo que supone comprender los alcances de esta producción relativa a la manzana incluso antes de la formación e integración de la vida republicana (1820). En concreto, la imposición era de un real por botija y se solicitaba aforar *“todos los toneles de las casas de esta población en que se fermenta y conserva este licor”*.

En este ámbito, el poblado de Cruces, uno más dentro de los núcleos existentes en la jurisdicción colonial de la Plaza-Fuerte, también se vio involucrado. Esta población encuentra su explicación en el desarrollo del castillo homónimo, San Luis de Alba de Cruces, el cual aglutinó en sus inmediaciones a los soldados, sus familias, demás estantes y dependientes, quienes habitaron en distintos caseríos a lo largo del

siendo necesario hoy en día, entender su aproximación analítica e histórica, como muestra de una tradición propia de un patrimonio inmaterial, dentro del territorio.

Producción en la zona

En el libro “Historia de San José de la Mariquina (1551-1900)” de Paulo Pedersen García, se relata que antes de la llegada de los alemanes, en lugar del molino para hacer chicha se usaba un caballo amaestrado para esos fines, montado por un jinete experto en esas labores.

La producción de chicha de manzana se intensificó en el sur de Chile hacia finales del siglo XIX: Entre 1862-1893 en la provincia de Valdivia se producía 9.555.744 litros de chicha; ésta provincia, incluía los departamentos de Valdivia, Unión, Imperial y Lebu. Le siguió la provincia de Llanquihue, con Llanquihue, Carelmapu y Osorno; éstas dos últimas con una fuerte influencia cultural chilota. Esta provincia elaboró 7.933.063 litros (37%) en 31 años. El tercer puesto fue para la provincia de Arauco, que incluyó a las localidades de Laja, Nacimiento, Angol y Arauco, las cuales produjeron el 14,9% de la chicha de manzana elaborada en el sur de Chile entre 1862 y 1893. (Castro 2018)

Asimismo, en el caso de Valdivia, la venta de manzana aparece publicitada en 1870 en periódicos de la época, destacando su carácter original y su calidad.



Figura 2. Aviso en periódicos de 1870 de venta manzana de Valdivia, destacando su carácter original y su calidad. El Diario Ilustrado, 5 de septiembre de 1912 (Fuente artículo de Amelia Castro San Carlos)



Figura 3. Aviso en el diario “El Correo de Valdivia”, sobre venta de chicha de manzana de Valdivia, 06 de junio de 1940.



Figura 4. Aviso en el diario "El Correo de Valdivia", sobre venta de chicha de manzana en la comuna de Mariquina, 12 de febrero de 1952.

De este modo, la producción de chicha de manzana pasó a ocupar un sitio relevante para la economía del país. En el siglo XX, fueron los colonos alemanes y sus descendientes los que dan el mayor empuje a la industria de la sidra, guardada en botellas de vidrio en los subterráneos de sus casas, y a la generación de productos asociados a la manzana, liderando el mercado en la zona sur (Castro 2018). Asimismo, se incorporaron nuevas variedades de manzanas, llegando a ser algunas de ellas muy abundantes. Un ejemplo es la llamada manzana "limona", considerada un ecotipo que posee características únicas para producir chicha y sidra de alta calidad, con sello de origen, y que está arraigada en esta parte del mundo.

Por su parte Fabián Almonacid Zapata en la "Industria Valdiviana en su Apogeo (1870-1970)" señala que, a inicios de 1900, en Valdivia *"la importancia de bebidas alcohólicas (aguardiente, cerveza, sidra y licores) era considerable (...) pero fue reduciéndose rápidamente en la primera década del siglo 20. Con un máximo de 14 industrias en 1891, en 1909 había cerca de 8, quedando principalmente las fábricas de licores, que tenían importancia en el mercado regional"*.

En 1902 se creó la ley de alcoholes, generando un organismo de control respecto al consumo del alcohol, siendo uno de los primeros órganos de fiscalización impositiva del país. Esta legislación promovió la producción del vino en desmedro de otros

alcoholes, debido a los intereses que muchos parlamentarios tenían en las viñas de la zona central. Esto afectó principalmente a la zona de Valdivia, donde se producía cerveza.

“Hacia 1900 el comercio de bebidas alcohólicas era la actividad más numerosa a juzgar por las patentes pagadas en las municipalidades del Departamento valdiviano. En la comuna de San José, 163 despachos de bebidas alcohólicas; en la comuna de Corral, 27 despachos de los mismos productos y en la comuna de Toltén, 18 establecimientos de ventas de alcohol”. A comienzos del siglo XX, la actividad comercial más lucrativa era la venta de licores, vino, cerveza, aguardiente y chicha”.

Villa Pelchuquín

La Villa de Pelchuquín fue el máximo exponente en la elaboración de chicha en el sur de Chile. En la década de los '70, los agricultores Carlos Hoffmann y Erico Exxs produjeron más de 600 mil litros de chicha de manzana y el hecho se conoció en gran parte del país. El prestigio de la localidad se tradujo en la llegada a Pelchuquín de manzanas de distintos puntos de la región para hacer chicha de muy buena calidad y consumida especialmente en Fiestas Patrias.

En Pelchuquín se ubicó la fábrica de chicha más grande de la región perteneciente a Otto Hoffmann, (Q.E.P.D.) quien exportaba chicha y vinagre a Europa, produciendo anualmente unos 350 mil litros hasta 1960.

Don Carlos Clericus en 1912 plantó las primeras quintas en Paico Bajo, que se perdieron luego con el terremoto del '60. En el mismo sector, don Carlos Horn plantó también hermosas quintas de manzanas nativas, las que aún existen y que actualmente pertenecen a la familia Wageman.

Las personas entrevistadas para esta investigación, oriundos de esas localidades, coinciden en que, hasta 1958, la chicha era el licor masivo usado para el consumo popular en distintas celebraciones. Su venta se realizaba de manera directa en los molinos chicherías o se distribuía a través de toneles o barricas en las localidades y poblaciones en expendios de bebidas alcohólicas.

Tras el terremoto, esta situación cambió, y el vino y la cerveza pasaron a ser más accesible para las urbes, eso sí, en el mundo rural la chicha seguía siendo el licor de preferencia.

La chicha en el barrio de Las Ánimas de Valdivia

La producción artesanal y semi artesanal de chicha, ha sido desde hace muchos años una tradición en el barrio Las Ánimas de Valdivia. Ese sector era famoso por las quintas de recreo, cuyos dueños, en algunos casos, también hacían chicha, entre ellas, se encuentra el “Guata Amarilla”, “Los Castaños” y “Las Pipas Grandes”, que hoy sigue produciendo chicha bajo el mando de don Aníbal Navarrete.

A ese nombre se suman las de “Primitivo Cortés”, activa desde 1940, “Las Pipas Burdiles” y la chichería Maechel, ubicada en Pedro Aguirre Cerda, cuyo hijo, Julio Toro, posee un molino de manzanas activo a la fecha.

Don Oscar Gayoso, poeta e historiador valdiviano, en la revista INTERMEZZO (1994), recuerda que en las quintas de recreo la gente comía buena comida, se divertía y que *“la mejor bebida indiscutiblemente era la chicha de manzana, se vendía tanto suelta como embotellada, de muy buena calidad”*.

El lagar de manzana: proceso de elaboración de la chicha

Las familias productoras de chicha, sidra y vinagre de manzana en el sur de Chile han salvaguardado a lo largo de su historia la forma de elaboración de estos productos, manteniendo este oficio como parte de la cultura popular tradicional y representativa del campo sureño.

En la revisión documental, bibliográfica y en las entrevistas, quedó de manifiesto que la tradición no sólo está representada en los procesos sino también en las propias herramientas y maquinarias que se utilizan, donde por años se han mantenido molinos y prensas que fueron construidas con maderas nobles, como el roble o pellín. Muchas de las piezas corresponden a construcciones propias y totalmente artesanales, en algunos casos fueron heredadas de familiares y en otros construidas por ellos mismos.

El proceso de la elaboración del jugo de manzana para la obtención de diferentes productos se inicia con la recolección de la materia prima: la manzana, fruta de alta presencia en la zona sur, especialmente, entre la región de Los Ríos y la isla de Chiloé en la región de Los Lagos, la cual es recogida a mano desde las propias quintas o huertos, guardada en sacos, para posteriormente ser seleccionada y lavada para su procesamiento.

Las manzanas son trasladadas para iniciar el proceso en el molino, el cual está conformado generalmente de una estructura cilíndrica y claveteada llamada rodillo, que se ubica al interior de un cajón de madera, el cilindro al moverse procede a triturar la manzana. Esta acción resulta a través de la fuerza humana, pero también se incluye el uso de motores diésel, que han contribuido a modernizar y acelerar esta etapa. Cabe indicar que, de acuerdo con investigaciones en este ámbito, el uso de estos aparatos data de los tiempos de la colonización y se han mantenido vigentes hasta la fecha.

El bagazo de manzana obtenido después de la molienda es acopiado en una canoa, una estructura conformada por un árbol grueso y ahuecado. En la actualidad, sin embargo, en diferentes molinos se observó el reemplazo de canoas de madera por otras de materiales como fibra de vidrio o revestida de cerámica.

Una vez terminada la molienda, con el bagazo se conforman varios “almohadones” de manzana, los que ubican en el lagar o prensa



Molino de Don Mito Tripailaf.

para exprimirlo y obtener el zumo de manzana, materia prima para la elaboración de chicha, sidra y vinagre.

La prensa mantiene en su mayoría una estructura artesanal, sólida y rudimentaria, compuesta por una base confeccionada por un tablón de madera con canaletas, sobre ellas se ubican las rejillas de madera donde después se coloca el bagazo para exprimirlo a través de la presión que se ejerce con un tornillo, de madera o metal. La fuerza para ello proviene de una palanca que se acciona con el peso del propio cuerpo. Una vez obtenido el jugo de manzana, se puede consumir inmediatamente como una bebida refrescante y dulce, pero para producir el proceso de fermentación alcohólica los productores la guardan en barricas o barriles de madera,

donde se origina el proceso de transformación del zumo en chicha.

Es importante indicar, que en el caso de algunos productores que han ampliado este oficio hacia una microempresa, los tradicionales molinos y prensas de madera, se han reemplazado por maquinaria y tecnología que les ha permitido penetrar con mayor fuerza en los mercados regionales, aunque los procesos se han tecnificado, la base de la fabricación de estos productos que tienen como materia prima la manzana se mantiene en su esencia.



2. Escenario actual: Tradición familiar, presente y proyecciones de la chicha de manzana

La chicha es un producto eminentemente popular, que se encuentra especialmente arraigado en las tradiciones del campo y en las celebraciones de la población desde hace décadas. Su elaboración está marcada por mantener una tradición que ha sido traspasada entre generaciones, mientras algunas familias han resuelto aprender el oficio tras observarlo y adquirirlo como una sabiduría digna de ser perpetuada en el tiempo.

En Chile, la chicha se elabora en términos productivos y comerciales según lo estipulado en la ley 18.455, reglamentada por Decreto 78 (1986) y Decreto 11 (2010). Su mayor consumo se concentra durante las celebraciones de fiestas patrias, siendo valorada por su carácter artesanal. A lo largo del país se puede reconocer un sinnúmero de "chicheros", definidos como *“pequeños productores que se dedican, precisamente, a elaborar esta popular bebida, sin la amenaza de las grandes fábricas concentradas que monopolicen el mercado, como ocurre con la industria del vino. Se trata, por lo tanto, de un producto singular, que ha logrado mantener su identidad a lo largo de los siglos. El objetivo de este capítulo es conocer esa historia”*

La producción de chicha, sidra y vinagre de manzana es una práctica tradicional especialmente en las regiones de la Araucanía, Los Ríos y Los Lagos, donde a diferencia de la zona del valle central de Chile, la materia prima la constituye la manzana, especialmente aquellas de ecotipos ancestrales como: Limona, Reineta, Northem Spy, Cabeza de Niño, Puchacay, Ñata, Fierro, Candelaria, Paraíso, Chichera, entre otras.

Quienes se dedican a la elaboración de chicha y sus derivados son, en su mayoría, herederos de una tradición familiar, mientras que otros productores comenzaron con el oficio como un emprendimiento personal. Aquí se destaca a don Samuel Catalán Reyes, quien mantiene viva esta tradición familiar iniciada el año 1850 en el sector de Arique, Valdivia.

De acuerdo con los datos obtenidos en el “Plan de mejoramiento de la productividad y la competitividad de los productos regionales derivados de la manzana”, en el año 2019 en la región, la producción anual de vinagre alcanzó a los 55.800 litros, la sidra a 107.750 litros y la chicha se eleva a los 549.600 litros.

Respecto a la procedencia de los árboles presentes en las plantaciones de los productores de manzana de la región de Los Ríos, el 56% corresponde a árboles presentes en la zona sin un origen conocido, un 19% proviene de viveros y un 19% indica que su plantación forma parte de una mezcla entre árboles presentes en la zona sin un origen conocido y árboles provenientes de viveros. Un 56,25% indica que sus plantaciones en promedio tienen 9 años, un 6,25% indica que su plantación tiene por sobre los 80 años y un 37,5% indica que no sabe con exactitud la edad de su huerto. La disposición de las plantaciones corresponde en un 56% a “Quintas”, un 38% son “Huertos” y un 6% tiene una plantación mixta entre “Quinta” y “Huerto”.

Según la información recogida en terreno, las quintas de manzanos ancestrales han experimentado un proceso de desaparición en la región de Los Ríos, principalmente por el cambio climático y por la modificación en la actividad productiva que se ha implementado en algunas zonas agrícolas. Esta realidad, se suma a la disminución de consumidores de chicha en las distintas comunas, ello porque las generaciones actuales centran sus preferencias en otras bebidas alcohólicas, como la cerveza.

Estos factores han originado el cierre de molinos procesadores de manzana en la región en los últimos años. En 1986 en la provincia de Valdivia, actual región de Los Ríos, se catastraba un universo de 307 productores de chicha, cifra que con los años fue reduciéndose por el cierre de distintos

molinos. Actualmente, se estima que los productores llegan a 150, los cuales corresponden a microempresas de carácter familiar.

Punucapa: denominación de origen

En el año 2017 gracias a un trabajo colectivo de los productores de Punucapa en Valdivia, obtienen desde Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) el reconocimiento de Denominación de Origen (D.O.) a la Sidra de Punucapa, siendo el primer producto de la región de Los Ríos en obtener tal distinción.

Este sello tiene como objetivo valorar y proteger aquellos productos nacionales que se caracterizan por contar con una alta vinculación local, permitiendo con ello la revalorización de productos tradicionales y singulares de nuestro país. De acuerdo con lo señalado por la INAPI *“el proceso productivo de la Sidra de Punucapa es absolutamente artesanal, derivado de las tradiciones del lugar y que consiste en la fermentación natural y espontánea de las levaduras que se encuentran presentes en el zumo de la manzana. Lo anterior, sumado al clima de la zona, de características oceánico húmedo con baja oscilación térmica y precipitaciones considerables, permiten obtener un producto único que la ha llevado a su reconocimiento”*.

“La Sidra de Punucapa está siempre presente en las celebraciones religiosas y costumbristas de la localidad, como la Virgen de la Candelaria lo que

ha permitido no sólo el desarrollo de la actividad, sino también atraer una cantidad importante de visitantes quienes buscan degustar esta tradicional bebida”.

Fiestas de la chicha

En los últimos años han existido diferentes iniciativas dirigidas a reactivar el gusto por la chicha de manzana. Un ejemplo es el desarrollo de fiestas populares durante el verano y en la época de cosecha y molienda de la manzana, con el objetivo de difundir la preparación de esta bebida popular.

En la comuna de Panguipulli se celebró, entre el 13 y el 16 de abril de 2017, la primera Fiesta de la Chicha, actividad que reunió a productores locales bajo la idea de un privado que contó con el apoyo de la municipalidad local y de Indap. Sin embargo, no ha habido una segunda versión, no existiendo mayores antecedentes sobre qué situación no permitió la continuidad de la fiesta.

Otra iniciativa similar se desarrolló durante los años 2016, 2017 y 2018 en la comuna de La Unión: la Fiesta Guachaca de la Chicha, evento organizado por un privado con el apoyo de la municipalidad de La Unión, la cual se realizó en diferentes fechas como mayo, septiembre y noviembre, reuniendo a productores de la zona. Sin embargo, la idea no perduró en el tiempo.

“Manzaneros de Los Ríos”: Asociación gremial de productores

En 2017 un grupo de productores y comerciantes de derivados de la manzana postuló al financiamiento para un proyecto de fortalecimiento gremial al Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec), iniciativa que permitió la creación de la primera asociación gremial de productores de chicha, sidra, vinagre y otros derivados de la manzana en la zona.

La organización agrupa a hombres y mujeres, pertenecientes a esta Región, quienes buscan trabajar en conjunto para incorporar conocimientos y un mejoramiento permanente a sus productos, que les permita otorgarles valor agregado y contribuir al fortalecimiento de este sector tradicional de la economía regional.

La misión de esta entidad es “contribuir en la gestión y representación de transformadores de manzanas para la generación del desarrollo de la industria sidrera en la región. Mediante la asociatividad y el trabajo colaborativo buscamos ser reconocidos como una potente asociación gremial de sidreros, que permita estandarizar y mejorar las condiciones y calidad de los productos y servicios asociados a los emprendimientos que los miembros de la asociación ofrecen, consiguiendo el posicionamiento de nuestros productos a nivel regional, nacional e internacional.”

El presidente del gremio, Roberto Pérez de Arce, señaló en una entrevista que la expectativa es clara, “queremos

reposicionar la industria y el desarrollo rural, para eso necesitamos la energía de la gente joven. Es penoso ver que predios que antes tenían manzanos,

hoy están talados y dedicados a la ganadería, o peor, poseen plantaciones forestales” (Diario Región de Los Ríos, 25 de octubre de 2018).



3. Historia de las familias

Provincia del Ranco

Comuna de Futrono

Víctor Antillanca Neguiman (1949).

Ex productor de chicha de la isla Huapi, comuna de Futrono.

“Empecé a hacer chicha por ese tiempo (1982-1983) porque se perdía mucha fruta, ahí yo estaba recién casado, así que fue como una entrada económica para mi hogar. Entonces empecé a trabajar con mi niño, manualmente, a pulso con una rueda, dábamos vuelta dos personas y con una polea que movía la ralla”, recuerda don Víctor Antillanca, quien nació en Isla Huapi.

“Acá siempre se había hecho chicha, desde que ha sido isla se ha trabajado en la chicha, porque antes los viejitos siempre habían hecho chicha para hacer los mingacos”, relata.

Por ejemplo, detalla que *“para hacer una siembra, un “desmurre”, se trabajaba hasta cierta hora, después ya se le entregaba la pipa de chicha a los viejitos que ayudaban a hacer la minga, como hasta las 2:00 o las 3:00 de la tarde, se les entregaba su pipa de chicha, unos 50 litros, 100 litros, según como era el trabajo hecho”.*

Recuerda que en un comienzo la manzana la molían *“con una ralla, una rueda redonda con hartos clavitos, se echaba la manzana en una tolva, y en*



Víctor Antillanca

la ralla se iba moliendo. El otro estaba con una cuña para sacarle el bagazo; luego el bagazo lo estrujaban en la prensa y lo aplastaban, y mientras lo aplastaban yo le iba poniendo una cadena que vaya con eslabón allí, apretando hacia abajo”.

Cuenta que creció en el “continente”, pero que volvió a inicios de 1980 con su familia: *“Justo había llegado la mensura de tierra, así que mensuré mi tierra y ahí ya comencé a hacerla. Me inteligencí y me hice la rallita, aunque la pipa ya se me desarmó con tantos*

años. Yo después, con el tiempo, me modernicé, me compré un motor, una ralla más grande, compré el tornillo, que aún lo tengo instalado”.

Don Víctor llegó a hacer más de 2 mil litros anuales, pero por el año 2016 decidió cerrar su molino y la venta de chicha por falta de consumidores y la imposibilidad de vender su producto fuera de la isla.

Magaly Ñanco Ñanco (1987).

Productora de chicha y vinagre de isla Huapi, comuna de Futrono.

“Esto empezó hace bastantes años, con mi suegro Vicente Trauquil; y mi marido siguió con esta tradición de hacer la chicha”, relata Magaly Ñanco, emprendedora del mencionado rubro, quien nació en la isla Huapi.

Explica que su esposo le contó todo lo relacionado con los procesos y métodos para fabricar chicha. Es así como desde el 2015, ella toma este oficio como propio para dar vida a un emprendimiento de producción de chicha y vinagre que tiene su origen, en su mayor parte, en una quinta familiar.

Agrega que además compran manzanas a la gente de la isla y explica la diferencia entre sus productos: “Tenemos cuatro tipos de chicha: la dulce, la que cocemos, la semi fuerte y la que está demasiado fermentada. Estos tipos de chicha se inspiran en lo que la gente pide”.

Para Magaly “una buena chicha, requiere bastante cuidado en el

proceso. Hacemos más de 500 litros y molemos donde el lonko, la guardamos en pipas de madera y en envases plásticos”.

“Me interesa rescatar esto porque es algo que queremos seguir, me dan ánimo para hacerlo. Quiero seguir con el tema de la chicha para que no se pierda esta tradición de la familia de marido”, recalca la productora.

Lonco Héctor Ñancumil Ñancumil

(1977). Productor de chicha de isla Huapi, comuna de Futrono.

“Mi papá hacía chicha y de ahí yo fui aprendiendo, me gustaba la chicha y me gustó hacerla y todavía la hago”, cuenta el lonco Héctor Ñancumil.

“Antes nosotros íbamos a hacer chicha lejos, por allá donde Francisco González, él tenía el molino. Entonces, como me quedaba tan lejos pensé: ¿Por qué no hago un invento yo y así no voy a otro lado? Ahí fue cuando comencé a poner estos palos y a elaborarlos, hacer la canoa. Con mi hermano Manuel, comenzamos a hacer este invento y todavía lo tenemos, desde hace unos 18 años más o menos”, recuerda el lonco.

“La prensa que tenemos nosotros es una que se utilizaba en las chicherías de antes, más o menos todos utilizaban este molde y yo lo hice igual, muy diferente a lo que hay ahora en otros lados. He visto otras

Señala que este tipo de oficio se transmite de generación en generación, ya que “nuestros abuelos, nuestros

chicherías que funcionan con otro tipo de bandejas, moldes. La prensa es un tronco y que no tiene parte de adentro y de ahí con un barreno le sacamos la chicha. La canoa son tablones que hice y de ahí los clavé”, agrega.



Lonco Héctor Ñancumil Ñancumil

tátara abuelos, siempre han hecho chicha y de ahí fui aprendiendo (...) Íbamos en carretas a hacer chicha donde otros viejitos que tenían chichería”.

“Volviendo hacia atrás - expresa- los clavos no existían, se tenía un trabajo más artesanal, con más esfuerzo. Hoy día no, esta cuestión funciona con una ralla con clavos y un motorcito”. Relata que antes se usaba una rueda grande que se hacía girar con un mango.

Para el lonco Ñancumil, la chicha de manzana es parte de la historia de la isla, *“un importante licor, presente en las celebraciones; en los trabajos como las mingas, ya sea la de siembra de papas, siembra de trigo y las cosechas, debe haber algo para el calor y eso acá es la chicha”.*

Waldemar Yuli Panguilef (1956).

Productor chicha del sector de Maihue Alto, comuna de Futrono.

Don Waldemar Yuli nació en Río Bueno, pero sus padres son de la zona de Maihue, donde él vive en la actualidad: *“Tengo un molino, pero artesanal, la parte para apretar: el tornillo, mi papá lo trajo de Río Bueno, por ahí por el año 65. Él en su tiempo le puso Molino del Maitén, pero ya no existe el Maitén. Ahora se llama molino chichero nomás”.*

La familia de su padre, Rodomiro, también hacía chicha y cuando llegaron a Maihue decidió continuar este oficio. Es así como vendía la chicha camino a Futrono. Agrega que en esos años (1965) *“los molinos ocupaban una rueda que movían dos personas y que para extraer el jugo de manzana se usaba una palanca”.*

Este proceso cambió, pues ahora posee un “motorcito” que le ha permitido, en las mejores épocas, producir unos 1.500 litros de chicha junto con ofrecer el producto de la molienda a sus vecinos: *“Por ahí, en los años 80, cuando llegó la luz, ahí empezamos a usar el motorcito eléctrico, era pequeño y con las manzanas duras, las silvestres, se podía parar”.*

Cuenta que espera que uno de sus hijos (tiene dos) continúe con este oficio, aunque reconoce que el futuro se ve complicado a raíz del cambio climático que ha hecho disminuir las manzanas en las quintas.

Francisco Vera Arriagada (1964). Productor de chicha. Maihue, comuna de Futrono.

“Hago chicha desde hace 21 años, desde que llegué a Maihue, soy de Paillaco. Me casé con una heredera de aquí. Mi suegro, Emilio Panguilef, plantó la quinta, con eso subsistía, tuvo 8 hijos. Mi señora Clara Segunda Panguilef Calculef es la menor de la familia y por el hecho de ser la menor, cuidó a sus papás, heredó la casa, con el campo y la quinta”, explica don Francisco Vera.

Hasta 1990 funcionó la venta de chicha gracias a un molino y a una quinta de manzanas que sus suegros poseían. Cuando ambos fallecieron, los herederos se repartieron la quinta y la infraestructura. Es así como don Francisco compra la quinta, pero aún no ha podido levantar su propio molino: *“(Mi suegra/o) Heredó sus plantas por líneas a los hijos, le heredó dos líneas a cada hijo, yo tuve que pagar las líneas a cada heredero”.*

Describe que su *“casa está al lado de la quinta, tiene más de 50 variedades de la zona. Ahora la quinta produce menos, la chicha la hago de esta quinta, algunos árboles son añeros. En un año muy bueno saqué arriba de 5 mil litros”.*

Cuenta que el oficio lo aprendió en Paillaco, *“mi papá, Eduardo, hacía chicha, teníamos tremenda quinta en La Luma”.* Actualmente, vende chicha en botella y contrata 3 ó 4 personas para recoger manzanas.

“Tengo bodega para almacenarla, a los 25 a 30 días empieza a hervir, la

chicha dulce se demora 10 días. Hago unos mil litros de chicha embotellada, la dejo hervir 10 días y la pongo en botellas retornables; esa botella la entierro y después se vende como champaña de 2 litros”, explica el productor.

Dice que para conservar la chicha más dulce entierra las botellas para que no revienten con el calor: *“Las entierro afuera, tengo botellas para mil litros enterrados. Esa chicha es dulce me dura hasta septiembre, que es cuando vendo más chicha y a fin de año, cuando llegan turistas”.*

Para don Francisco, el secreto para hacer una buena chicha está en recoger solo buena manzana, lavarla muy bien al igual que el molino. Además, *“los envases deben estar limpios, el sarro hecha a perder la chicha. Debe quedar bien tapada para que no se vuelva vinagre. Limpieza, cuidado y dedicación, son cosas que uno debe hacer”,* concluye.

Comuna de Lago Ranco

Misael Silva Blanco (1964). Productor de chicha del sector La Junta, comuna de Lago Ranco.

“Yo empecé a hacer chicha apenas nací, porque mi papá tenía chichería, una antigua, prensaba con una vara larga. Toda la vida de niño le ayudaba a recoger la manzana; después molíamos con un tractor Lanz Bulldog, de esos antiguos, totalmente antiguos del 65 parece”, recuerda don Misael Silva (1964).

“Desde que tengo 6 -7 años ayudaba a mi papá a la molienda, regresaba del colegio a recoger manzanas. Mi papá trabajaba con otras 4 personas, además mis hermanos mayores le ayudaban con la molienda, pero después ellos se tuvieron que ir. Nosotros fuimos 11 hermanos, 10 vivos, 2 muerto, yo soy el 9, de los menores”, cuenta el productor.

“Molíamos con el tractor, porque el tractor era una ralla, usábamos una vara, después llenábamos los toneles. Mi papá hacía como 14 mil litros, los recuerdo porque yo las lavaba por dentro, había un tonel que hacía 3000 litros, a ese le sacaban el fondo y te metías, los limpiábamos con escobilla de acero, en ese barril entraban como 150 sacos de manzanas”, enfatiza don Misael.

Destaca que “se molía en una pieza grande de laurel que hacía 22 sacos, después se echaba a la prensa y con una vara grande se pone dura, con dos personas a cada lado se aplastaba, trabajábamos 3 meses haciendo chicha, luego venían los vecinos a trabajar porque era la única chichería de por acá, decían vamos donde los Silva a hacer chicha”.

“Recuerdo que venían en tractores, de otros asentamientos, lugares donde se repartían las parcelas y trabajaban. Los asentamientos compraban barriles de 300 litros, al final se vendía todo. En ese tiempo se tomaba solo chicha, no llegaba la cerveza, el vino. Al final la cerveza dejó al lado a la chicha”, explica.

Don Misael dejó unos años la Junta por motivos de estudio y trabajo, pero



Misael Silva Blanco

el 2008 regresó y nuevamente puso a andar la chichería: “por necesidad propia, porque había otras, pero no me gustaban, tuve que hacer una chichería como me gustaba a mí, suelo moler unos 600 litros (al año) a veces vendo a Paillaco, pero la chicha la hago para mí. La manzana la compro porque ya no tengo los manzanos”.

“Actualmente, yo tengo un barril de 300 litros, otro de 150 y otro de 120, los conservo de madera porque me gusta la tradición, aunque la chicha la vendo en botella de plástico. Yo creo que la tradición se va a acabar conmigo, tengo 5 hijos, están casados, y ya no les gusta el campo, solo vienen a vernos”, afirma.

Aunque en la zona hay más chicherías, don Misael explica que “solo producen para ellos, no como yo que presto

el servicio, aunque los chicheros de verdad, están muertos, ahora quedan sus familias. Los chicheros más antiguos ahora están bajo tierra”.

Comuna de La Unión

Verónica Cuevas Naipe (1965) y Pedro Castro Soto (1959). Propietarios del Molino “La Esponja” en la comuna de La Unión.

El matrimonio de doña Verónica y don Pedro es el reflejo de una historia vinculada a la tradición del molino y la elaboración de chicha en el sur de Chile. Ambos desde pequeños observaron cómo padres o abuelos producían este brebaje tan tradicional en el campo y la ciudad. *“Aprendí desde pequeño hacer chicha, debo haber tenido como 10 años cuando mi papá, Adolfo Castro, nos llevaba a la quinta del tío para que lo ayudáramos recoger la manzana, en ese tiempo era un alivio para mi mamá porque éramos 10 hermanos, por eso el papá salía con los más chicos, así nos acostubramos a todo el proceso de la chicha. En esa época hacían la “troja”, se le llamaba a un cubo que se construía en una esquina donde se depositaba la manzana que se recogía todos los días, era una forma de mantenerla alejada de los animales, ahí se juntaba y después se molía”*, recuerda don Pedro Castro.

Cuando se casaron ambos tenían una inquietud y la idea de tener su propio molino, con los años doña Verónica nos cuenta que el molino lo armaron poco a poco recopilando

piezas, “Rescatamos materiales del molino que tenían mis abuelos en el sector de Las Trancas, camino a la costa de Hueicolla, cada vez que íbamos allá solicitábamos ciertas piezas, para que no se perdiera el molino”.

Ambos concuerdan en que es una tradición familiar que no quieren perder, porque representa parte de la historia de familia *“en mi caso, el papá de nosotros siempre hacía chicha, estábamos metidos, le iba a ayudar a los vecinos aquí en el pueblo, ahí siempre estuvimos metidos haciendo la chicha un tío que tenía quinta de manzanos donde recogíamos la fruta, que la trasladábamos en carretas de bueyes para hacer la chicha... Así empezamos con la chicha, comprando pipas y adquiriendo más envases. Después juntamos lo que teníamos con lo de los abuelos de mi señora que tenían su molino en el campo”*, señala don Pedro.

Para ellos el secreto de un buen producto es la calidad de la manzana, lo importante es que se encuentre en el punto exacto de maduración, entre abril y mayo la fruta está en buenas condiciones para procesarla, uno de los secretos es la pepa de la fruta, que debe ser de color negro para garantizar su madurez.

Las etapas del oficio son bien conocidas por don Pedro, quien lleva toda una vida observando y practicando, *“primero se recoge la manzana, después se lleva al molino donde la fruta se muele en la “ralla” y de ahí pasa a la prensa, donde se procede a apretar la molienda para*

obtener solamente el jugo de la fruta, el cual se guarda durante 15 a 20 días para que hierva en el envase y bote todas las impurezas, poco a poco se va probando hasta que alcance el punto deseado”.

Sus palabras hablan del amor que tienen al oficio y también cómo el molino ha sido una fuente de ingresos fundamental, *“nuestro molino nos ayudó a financiar los estudios de mi hija menor que hoy es una linda profesional gracias a nuestro molino “La Esponja”. Además, durante las vacaciones nuestras dos hijas nos venían a ayudar en el molino, donde estábamos los cuatro trabajando, fue lo mejor, lo más bonito. Mi hija siempre cuenta esto a sus colegas, quienes siempre le piden alguna chichita. El molino nos ha ayudado a salir adelante y educar a nuestras hijas”*, relata con emoción doña Verónica Cuevas.

El sueño de este matrimonio es vivir en el campo e instalar ahí su molino, donde les gustaría crear un lugar para transmitir la forma en que se elabora la chicha, con el fin de que pueda ser visitado por turistas y colegios, transmitiendo así este oficio.

Selmira Mendoza Delgado (1947).

Propietaria de la “Chichería Mendoza”, ubicada en el centro de la ciudad de La Unión.

“Mi abuelo empezó con un tornillo a elaborar chicha, para después agrandarse hasta lo que es hoy, él fue quien le enseñó a sus hijos, pero nadie se interesó mucho excepto mi

madre, ella fue la que siguió el rubro, ella junto a mi padre fueron los que continuaron la tradición”, recuerda Selmira Mendoza, heredera de la reconocida “Chichería Mendoza” una de las más antiguas de la comuna de La Unión.

El origen de “Chichería Mendoza” data aproximadamente de 1900, cuando su abuelo comenzó con un tornillo a hacer chicha, y les enseñó a todos sus hijos, sin embargo, su hija Marelía Delgado fue la única que realmente se interesó en continuar con este rubro, más tarde junto a su esposo Marcial Mendoza se transformaron en los herederos de esta tradición.

Selmira tiene tres hermanos más, pero solo a dos de ellos les gusta el rubro que aprendieron mirando a su padre cuando producía la chicha y el vinagre. Ella es madre de dos mujeres y un hombre, de quienes espera puedan heredar la tradición.

El molino y las prensas de la chichería están ubicados en el patio trasero de la gran casa ubicada en calle Ramírez en La Unión, infraestructura que siempre ha estado en el mismo lugar y donde Selmira recuerda que cuando era niña llegaban personas de todos los sectores rurales como

Cudico, Las Trancas, Santa Elisa y de otros lugares, todos en carretas tiradas por bueyes cargadas de manzanas para hacer chicha, oportunidad que aprovechaban con sus hermanos para jugar.

La comercialización de la chicha se mantiene casi intacta, *“mi papá*



Chichería de Selmira Mendoza.

también vendía la chicha (aún la vendemos desde la casa, contamos con la patente para eso). Ya teníamos y aún tenemos las pipas y cerca de 11 toneles y en los años 70 y 80, mi padre pudo llegar hacer más de 10 mil litros de chicha. Hoy, la venta de chicha ha bajado, pero esto obedece a que la cerveza le ha quitado terreno”, puntualiza doña Selmira.

Su padre, don Marcial Mendoza, falleció a los 105 años, siendo reconocido como uno de los productores de chicha y que ofrecía servicio de molienda en La Unión, de él aprendió el amor por este oficio “*el secreto para mí de una buena chicha es que la manzana venga limpia, sana y que esté madura. Yo ocupo la manzana silvestre que la compro a los proveedores de los tiempos de mi padre. Después las limpio y las llevo a la tolva donde*

salen molidas a una canoa y luego pasan a la prensa. Todo este proceso lo hago con 4 trabajadores durante la temporada. Cuento con un molino y dos prensas y estas tienen dos cajones que hacen 5 a 6 sacos”, explica.

El proceso se inicia en diciembre cuando preparan las prensas, en enero llega la primera manzana y la molienda se extiende hasta junio o julio cada año, dependiendo de la abundancia. La chichería Mendoza cuenta con clientes que cada año traen sus manzanas para moler y llevarse su chicha para el consumo o la venta.

Durante el año se realiza la venta de la producción de chicha de la familia Mendoza que por más de 100 años se ha dedicado al rubro. La venta es directa, extrayendo la chicha directamente de las pipas

que se encuentran depositadas en el subterráneo de la vivienda.

Mario Vásquez Montiel (1934). Propietario del molino “Los Vásquez”, comuna de La Unión.

Originario de San Pablo, don Mario Vásquez llegó de niño a La Unión con su mamá, quien encontró trabajo en campo de don Waldermar Boettcher Grob, quien se transformó en un verdadero padre, entregándole formación y valores para toda la vida. *“Cuando vivía en el campo ya veía a mi padre hacer chicha, porque en el fundo existían quintas de manzanas, entonces se cosechaba la manzana y tenía un galpón donde se vaciaba la manzana, la cual se almacenaba durante unos 15 días, posteriormente la guardaba en sacos y se venía a hacer la chicha, según él, la chicha era lo más exquisito que podía existir. En esa época él hacía chicha para su gusto, pero también la compartía con los inquilinos para las fiestas. Además, se utilizaba al terminar la cosecha; para ello se contrataba a unas 50 personas para trabajar en la cosecha de trigo (...) al terminar la faena les daba a los trabajadores lo que le llamaban la “cachá”, que consistía en matar un cordero o un novillo, les daba a todos sus trabajadores una pipa de chicha, más de alguien tocaba la guitarra y se armaba la fiesta, esto era muy tradicional entre los dueños de fundo”,* recuerda don Mario.

Al llegar a su juventud, don Mario decidió emigrar a la ciudad e ingresó a trabajar a la empresa Linos La

Unión y después también ejerció como carpintero, en esos años conoció a su señora y conformó su familia. La idea del molino surgió casi por una casualidad, comenta don Mario, cuando una tía le regaló una pipa de madera, *“me decidí y la fui a llenar de chicha donde don Marcial Mendoza, mi vieja convidó a las vecinas y finalmente nos vinieron a comprar, así la pipa la llenaba tres veces durante un mes, así fue naciendo el negocio. Después, con perseverancia y economía, reunimos el dinero para construir el molino, de a poco fuimos reuniendo los materiales, nos demoramos como cinco años. El molino lo encontré durante un trabajo de carpintería, pertenecía a la señora Rosa Delgado, quien por años se dedicó al oficio, pero ya había fallecido, eso fue por el año 1985 aproximadamente, así compré también los envases. El 24 de febrero de 1988 nació el molino Los Vásquez”.*

El molino “Los Vásquez” cuenta con instalaciones conformadas por dos prensas y un sistema de tornillo móvil. Todo fue construido con madera de coihue, debido a su durabilidad. Cuando empezaron a trabajar, la canoa tenía 10 mt de largo, elaborada de un solo tronco, la cual tenía capacidad para 60 sacos de manzanas molidas. Durante los años de funcionamiento se han dedicado a elaborar su propia chicha y también a ofrecer el servicio de molienda a sus clientes de La Unión.

Don Mario Vásquez explica que la producción de chicha comienza en febrero con la manzana primeriza, pero el trabajo más fuerte en el molino se inicia después del 15 de marzo con



la llegada continua de moliendas. En una temporada pueden llegar a moler hasta tres mil sacos. Sobre su propia producción, indica que comenzaron haciendo 120 litros de chicha, pero que incluso llegaron a hacer 18 mil litros, los que se vendían para fiestas patrias, navidad y año nuevo.

Con nostalgia recuerda aquellos años, cuando la producción y consumo de chicha era una tradición aún arraigada en la comunidad, *“como en 1993-1995 fueron los años de mayor auge para los productores de chicha, después comenzó un declive en la producción principalmente por la inmigración del pequeño agricultor hacia la ciudad, quienes debieron vender sus terrenos por el hecho que no eran productivos, debido a que los fueron rodeando de eucaliptus, entonces las empresas forestales compraban y arrasaban con quintas de manzana, eso influyó de forma considerable; el segundo factor es que, al igual que nosotros tenemos nuestras propias tradiciones, se fue perdiendo la gente que hacía chicha para la venta y los hijos no siguen con el oficio, actualmente aún persisten algunos pocos, a pesar de la poca abundancia de manzanas”*.

Comuna de Río Bueno

Daniel González Ríos (1952). Propietario de chichería en la comuna de Río Bueno.

“Soy propietario de la chichería ubicada en Blanco Encalada 1046 de Río Bueno; actualmente me dedico a procesar pura manzana para obtener

chicha y vinagre. Me hice cargo de esta chichería en junio de 2006, adquirí esta propiedad por el gran espacio y decidí continuar con esta tradición, para no perder este rubro que es tan bonito. Antiguamente era de la familia de don Dionisio Leal, ellos eran los propietarios originales del molino, calculo que el molino podría tener unos 100 años, probablemente es una de las chicherías más antiguas de Río Bueno”, así nos cuenta don Daniel González cómo llegó a hacerse cargo de este lugar histórico de la cultura popular riobuenina. Sin embargo, reconoce que desde muy joven estuvo vinculado a la producción de chicha, oficio que aprendió mirando, *“mi papá, Eduardo González, tuvo un negocio, un depósito de vinos y licores en calle Aníbal Pinto en Río Bueno. En ese lugar nosotros vendíamos chicha. En esos tiempos, cuando tenía como 20 años, yo me encargaba de ir al campo a buscar la manzana, la traía hasta el molino para procesarla, por eso desde hace muchos años que me he vinculado a este rubro.*

Yo he trabajado toda la vida en esto. Por eso, cuando compré esta propiedad con el molino decidí que esta tradición no debía perderse”.

Hace muchos años, en la comuna de Río Bueno había muchas chicherías, según recuerda don Daniel existían *“aquellas que eran propiedad de los Adriazola, los Ríos; en La Cantera existían tres chicherías en calle Comercio una y en San Pedro otra, todas han desaparecido con los años. En aquellos años cuando había muchas chicherías, las personas llegaban desde el campo en carretas a los molinos con sus manzanas y realizaba su molienda*



para llevarse su propia chicha. También recuerdo que quien tenía una quinta de manzanas, tenía un molino para hacer chicha, pero esa práctica hoy ya se perdió”.

En el año 2006, cuando comenzó con el molino, en Río Bueno existía mucha gente que hacía chicha, prestaba además el servicio de molienda a los vecinos, donde en ocasiones llegó a procesar 800 sacos de manzana en la temporada, lo que significaba tener hasta cuatro personas trabajando durante todo el día, incluso durante la noche, para dar respuesta a la demanda por moler manzana, pero en el 2010 comenzó a declinar la producción de chicha.

“Antiguamente era una tradición, todos los fundos poseían quintas enormes, pero los dueños originales murieron y los hijos no quisieron continuar con el

tema de la manzana, porque debían atender a mucha gente que llegaba a sus fundos a comprar manzana. Para evitar eso, se optó por hacer desaparecer las quintas, transformando esas tierras en praderas para cultivo o la ganadería. De esta forma, poco a poco se redujeron los huertos que existían acá en la zona”, comenta don Daniel.

El cierre de los molinos tradicionales y la eliminación de las quintas de manzanas son las principales causas que visualiza como el origen de la reducción de esta práctica del sur de Chile, pero el amor por este oficio marca su vida personal *“mi idea es mantener el rubro, mientras esté aquí voy a seguir produciendo chicha para mí, hasta donde me lo permita la salud, después no lo sé, porque no*

tengo descendencia para que alguien siga con la tradición. El futuro de la chicha tradicional es incierto”.

Jaime Ojeda Ojeda (1953) Propietario del “Molino Crucero”, ubicado en la localidad de Crucero, comuna de Río Bueno.

Hace unos 15 años, don Jaime Ojeda con el apoyo de su familia, resolvió iniciar un emprendimiento a través de la elaboración de la chicha de manzana, *“con los recursos que existían comenzamos a armar el molino, todo el molino fue construido por nosotros; la canoa la hice yo con unos tablones que compré en un aserradero. Como soy técnico agrícola y trabajaba con distintos agricultores de la zona, por ello cuando comencé con mi molino ellos también venían a procesar sus manzanas”.*

Recuerda que cuando llegó a vivir a Crucero conoció el oficio del molino, por lo que en un momento lo evaluó como una oportunidad para obtener recursos para su familia, entonces fue aprendiendo poco a poco, de sus propios clientes que llegaban a moler manzana a su molino, fue implementando nuevas cosas y técnicas. Según sostiene, para él lo importante es innovar, pero sin perder la tradición, es decir, el método artesanal de elaboración de chicha.

En un comienzo, en el “Molino Crucero” se producía unos 500 litros de chicha; en el año 2017 alcanzaron a elaborar 5 mil litros. Don Jaime cuenta que *“posteriormente bajó la*

producción debido a que no hay mucha manzana, yo pienso que se debe a las condiciones del clima a nivel global que también influye en las manzanas, como también algunos hechos como los granizos o temporales en primavera que provocan la caída de las flores. Bueno, también aquí los agricultores que tienen quintas no se



preocupan de podarlos o fumigarlos, por eso a los que veo más conscientes les entrego información de qué hacer con su quinta: la poda, los injertos y la prevención de enfermedades que pueden afectar a los manzanos, una quinta necesita de asistencia como cualquier otro huerto, pero los agricultores no se preocupan y tampoco hay recursos”.

Como muchos productores de la región de Los Ríos, don Jaime Ojeda aprendió el oficio observando a los demás, pero comparte las etapas fundamentales de este proceso de elaboración artesanal, *“el proceso comienza depositando la manzana en un cargador, desde ahí se va vaciando la manzana a la tolva, para pasar al rallador que va moliendo, el bagazo de la manzana se recoge y deposita al interior de unos sacos que están en las prensas,*

a los sacos se les hace un doblez especial, se instalan varios sacos en una rejilla (se les denomina quesos), de ahí se ponen unos tabloncillos, se instala la gata hidráulica para poder apretar los sacos, así se obtiene el jugo, el que es envasado en pipas u otros recipientes”.

Cuando relata la forma en que levantó su molino, gracias al apoyo familiar, don Jaime mantiene clara su posición *“me gustaría mantener la tradición de la chicha, su elaboración y mantenerla en pipas y la otra alternativa es abrirse a un mercado masivo, pero con la incorporación de otra técnica, me gustaría que se pudiera contar con ambas cosas, es decir, que saliera al mercado pero que también existiera la posibilidad de consumirla directamente de la pipa. Me preocupa el tema de heredar la tradición, porque cuando llegué a Crucero existían varios molinos y hoy en día no hay más de dos, por ahora es mi señora quien podría seguir con el molino, porque las nuevas generaciones no tienen mucho interés”.*

Armando Vergara Díaz (1952). Propietario del Molino “Donde Vergara”, ubicado en la localidad de Trapi, comuna de Río Bueno.

Junto a la carretera, en la localidad de Trapi, se ubica el predio donde don Armando Vergara tiene su antigua chichería, tradición que nació con su padre Osvaldo Vergara, *“nosotros fuimos nacidos y criados con chicha, pero el molino nace por 1970 aproximadamente por una iniciativa personal. Teníamos un vecino que*

vendía la canoa de madera y el molino, ahí mi padre decidió comprarlo e instalarlo acá, lo reparamos para comenzar a funcionar, con los años posteriormente cambiamos algunos maderos por fierro”.

La infraestructura de la chichería ha cambiado, buscando siempre hacer más eficiente la producción, *“desde cuando lo compramos lo hemos mejorado con el tiempo, por ejemplo, teníamos una prensa que antes nos permitía apretar un solo “queso”, después le agregamos rejas y podemos hacerlo con cinco “quesos”, mejoramos en producir más con el mínimo trabajo. Pero algunas cosas las mantengo como la canoa, que está construida en madera por don Bernardo Aucal, quien con hacha y azuela fue tallándola, después estuvo un verano entero en el agua para sacar la tinta de la madera, para evitar que la madera se trice”.*

Don Armando recuerda que este terreno fue comprado por sus padres para vivir junto a sus cinco hijos.

En el lugar también existe una quinta con diferentes tipos de manzanas, entre ellas la Limona, la que es utilizada para la producción de vinagre y chicha.

El oficio parece aprendido de memoria, cuando relata que cada etapa se realiza artesanalmente *“el proceso se inicia sacudiendo el manzano para que caiga la fruta, después se recoge la manzana, pero sin hojas o pasto, lo más limpio posible, al igual que todos los implementos como la canoa y el molino deben estar limpios. Después la manzana se muele, para posteriormente pasarla por las prensas que funcionan*



con la fuerza de 2 o 3 personas para apretar el tornillo, para obtener el jugo que posteriormente se transformará en chicha, también tuvimos un motor que funcionaba a vapor y que debíamos encender una hora antes de comenzar a moler.”

Durante todos los años que la familia Vergara Díaz se ha dedicado a la producción, la variable de la presencia de la materia prima es un factor determinante, hay años que la producción alcanza a los 4 ó 5 mil litros aproximadamente, pero hace un tiempo atrás surgió la oportunidad de entregar vinagre a la empresa JB, oportunidad en que llegaron a producir unos 60 mil litros.

La venta de la chicha y el vinagre tiene diferentes formas, por un lado,

entrega directamente a los clientes que lo conocen “llevo tantos años haciendo chicha que me conocen de Lago Ranco, de Osorno, Cayurruca, Folilco, por eso en el verano pasa mucha gente a comprar chicha, que viene a pasear y pasa a comprar, tanto chicha como vinagre”. Sin embargo, también está la modalidad de vender por “entero”, es decir entregar una pipa para que sea revendida por otra persona.

Don Armando Vergara reconoce que los gustos de la gente han cambiado y por ello ya no vende tanto como antes, “antes se hacía más chicha que ahora, mucho más. En mi familia, mi tío y mi abuelo, también producían chicha, al igual que nosotros, era una tradición porque se hacía para el consumo de la casa, por ejemplo, llegaba visita y el primer cariño era una “cupilca”, toda la gente más humilde tenía su pipa de chicha para San Juan, tenía su pipa de chicha para el 18 de septiembre y tenía su pipa de chicha para año nuevo, pero todo eso ya se perdió”.



Provincia de Valdivia

Comuna de Corral

Alfredo Igor Igor (1946). Propietario de la “Chichería Igor” isla Del Rey, comuna de Corral

Don Alfredo Igor nació en isla Del Rey. Tiene un molino desde hace unos 30 ó 40 años, no recuerda muy bien esa fecha, pero sí que se lo compró a Nefthalí González Carrazola, quien le contó que el molino había sido de sus padres, por eso estima que debe tener más de 100 años de antigüedad.

“Lo que sé, me lo enseñó el caballero que me vendió el molino, que venía siendo pariente de mi papá, sabía que iba a necesitar este oficio para vivir. De la venta de la chicha aprendí aquí mismo, con mi mamá, porque nosotros

vendíamos en Corral la chicha dulce, en la feria los miércoles y domingos. Debo haber tenido unos 13 ó 14 años y de ahí empecé a notar que la cosa era rentable”, recuerda don Alfredo.

Cuenta que en las mejores épocas llegó a hacer hasta 5.000 litros en un año, ya que no había muchos molinos y que la gente no tenía pipas para guardar la chicha: “Ahora el envase es de plástico, casi todos tienen molinos, pero son pequeños. Eso sí, estos tornillos que tenemos acá son muy escasos y caros, los otros molinos pueden ir moliendo de a poco, aquí yo muelo 25 o 26 cajones al día”, explica don Alfredo.

Relata que, además de las manzanas de su quinta, también las compraba en otros sectores: “Usaba lo poco que había aquí y para alcanzar unos

dos mil litros, (...) así que salía en el bote, compraba y traía manzanas para hacer la chicha. Se guardaba, en septiembre se vendía bien, podías tener guardados 200 litros y se vendían a la semana. Ahora yo solo uso lo que me da la quinta, toda la materia prima está aquí ahora, pero da poco, este año solo he hecho unos 100 litros”.

“Antes de maremoto había aquí unos 160 árboles en la quinta, muchos árboles de diferentes clases de manzanas, de esos solo quedaron tres, fue ahí cuando empezó a construirse esta quinta nueva, con muchos árboles de manzana Limona, que ahora se están perdiendo. Ahora trabajo con todo lo que da la quinta. Hace tres años atrás, hice 2000 litros de chicha, el ante pasado 600, el pasado 400 y este año 100”, recalca.

Sobre el futuro del oficio señala que *“depende del clima y su comportamiento con la fruta, ahora ha habido pocas manzanas, pocas como nunca, no sé cómo seguirá, puede que el próximo año sea de abundancia, porque antiguamente era así, un año escasea, al siguiente abunda. Mi esperanza es que el año que viene crezca mucha manzana, mucha fruta y que el clima apoye la cosecha, porque si llueve demasiado o si el viento sopla muy fuerte, no crece nada”.*

Jorge y Patricio Triviños Hernández (1958). Productores de chicha del sector Los Liles, comuna de Corral.

Los hermanos Jorge y Patricio Triviños, son oriundos de Los Liles. Sus abuelos,

Benjamín Triviños y Juana de la Cruz Velásquez, poseían una quinta de tres hectáreas, aproximadamente, en la localidad de San Juan, ubicada también en la comuna de Corral. Además, tenían un molino y vendían “muchacha”, según recuerdan. Todo esto se perdió tras el terremoto de 1960.

El padre de ambos, Julio, había vivido una época en Angachilla, donde igualmente producía chicha de manzana, pero en 1945 compró un terreno en Los Liles y decidió continuar con este oficio:

“Cuando llegó empezó a plantar árboles y cuando crecieron se entusiasmó en hacer chicha para darle un uso a la manzana. En esos años (antes del terremoto) era algo novedoso para la comunidad y para la familia. El único que tenía árboles frutales era él, fue él quien comenzó con eso, pues la gente se dedicaba al mar nada más”, recuerda don Patricio (1952).

“Cada año sus árboles fueron produciendo cada vez más, empezó a tener 5 a 6 sacos de manzana los primeros años. Después ya tenía 20 y después más de 50 sacos. Entonces para ir a moler la única opción era ir a San Juan en bote o por tierra. En carreta demorábamos tres días en ir y volver”, señala el productor.

Cuenta que, aunque era bastante joven, ayudaba a hacer este trabajo junto con los hermanos mayores (eran 8 en total): *“No teníamos molino, íbamos a San Juan en carreta o por mar a remo. Teníamos que llevar el bote a un lugar donde poder desembarcar y*



Jorge y Patricio Triviños.

tenía que estar muy calma la mar para poder salir. Demorábamos dos o tres días, un día completo para moler, alojar allá y venimos. Era muy sacrificado”.

Por su parte don Jorge (1958), recuerda que el galpón actual donde se ubica el molino lo comenzaron a edificar en 1975: *“El primer año molimos como 20 sacos fue una tremenda alegría, luego llegamos a moler 95 sacos de la pura quinta de acá. En los últimos años, hemos molido como 150 sacos en total con las moliendas que recibimos”.*

Agrega que, los primeros años, hicieron más de 3 mil litros, vendiendo todo en la misma localidad: *“Todas esas pipas, que tenemos ahí las llenábamos, pero después empezamos a optar por los bidones. Las pipas las fabricó mi*

padre, que ya está fallecido. La madera es pino Lleuque, es una madera de la zona, de mucha duración y resistente a la humedad”.

Para estos hermanos el oficio de la hacer chicha es una tradición familiar que viene de generación en generación. En ese contexto, recuerdan con gran orgullo el legado de sus padres: *“Me gustaría agradecerles a los papás, porque ellos fueron quienes nos dejaron esta herencia, los que se sacrificaron por nosotros y hay que seguir preservando estas cosas que ellos nos dejaron. Queremos seguir avanzando, queremos regularizar el molino”,* recalca don Jorge.

Comuna de Lanco

Jorge Ordóñez Faúndez (1957).
Sector Catrico, comuna de Lanco.

En la ruta 203, que conecta Lanco con Panguipulli, en la zona norte de la región de Los Ríos, vive Jorge Ordóñez, productor de chicha de manzana. Desde la entrada al predio se puede observar la quinta y la casa de su familia, así cuenta que *“en el año 1900 mi abuelo compró este terreno, se llamaba Ignacio Faúndez, después mi mamá se quedó acá y hoy nosotros vivimos en él. Antes, la gente que hacía chicha lo hacía porque era un negocio, años atrás la gente tomaba solamente chicha, hoy en día quienes producen generalmente lo hacen para su propio consumo, para poder tomarse un vasito”*.



“Este oficio se aprende observando”, así lo indica don Jorge, quien recuerda que desde muy niño aprendió a hacer chicha en el campo, donde vivía con su abuela, las imágenes del pasado lo transportan a aquellos viejos molinos contruidos enteramente de madera y que funcionaban gracias a la fuerza humana.

Hace unos años, la manzana que recogía de su predio debía molerla en algún molino vecino, donde había que esperar para realizar la faena, por eso un día resolvió construir su propio molino *“un primo, que ya falleció, me dijo construyamos un molino. Así con una gata hidráulica y un marco de fierro que hicimos, armamos el molino; además me di cuenta de que las manzanas estaban botadas y se me ocurrió hacer chicha, por eso armé mi molino”*.

En el terreno de la familia hay una quinta con árboles de manzana Reineta y Limona, son al menos unos 100 árboles que existen en el lugar, ubicado a la orilla del camino en el sector de Catrico, en Lanco. La producción de chicha en el año 2020 llegó a unos 4 a 5 mil litros, la cual se comercializa entre los vecinos del sector; en caso contrario, don Jorge la guarda o la utiliza para la producción de vinagre orgánico, muy apetecido también en el último tiempo.

Cada productor tiene una pequeña historia que contar, lo que refleja su trabajo y las formas de aprendizaje que deja el campo, *“aprendí mirando, claro, no soy un experto en hacer chicha, pero sé que la manzana debe estar madura, empiezo hacer la chicha en abril, ocupo los distintos tipos de manzana que hay. Hace unos 10 años atrás empecé a producir chicha con mi molino, lo hago también para no perder la fruta, y también sirve porque a veces caen unos pesos”*, explicó Ordóñez.

Norberto Sáez Carrasco (1948).

Propietario del molino de la familia Sáez. Sector Panguinilahue Bajo, comuna de Lanco.

La historia de la familia de don Norberto Sáez se remonta a más de cinco décadas en esta zona rural de la comuna de Lanco, donde entre valles y lomas su padre Valentín Sáez Ovando compró un terreno para trabajar y vivir junto a su familia.

“Nosotros nos criamos en el fundo donde mi papá trabajaba. Después, con el esfuerzo de su trabajo, compró este terreno. Yo llegué de 14 años aquí, desde esos años que la familia empezó a trabajar aquí, todos unidos, pero todos se salieron y el único que quedó aquí fui yo, porque era el más chico de los hermanos, los demás de fueron al norte y a Argentina”, recuerda.

Desde esa época que la elaboración de chicha es una tradición. Ellos eran trece hermanos y desde muy pequeños observaban como cada año la tradición se repetía. Don Norberto sonríe al recordar esos años, cuando en el antiguo fundo había 14 pipas de 800 litros cada una, donde él y sus hermanos ayudaban a su papá a recoger y lavar las manzanas para hacer la chicha; al terminar su labor, siempre presente la “chupilca”.

Cuando llegaron a Panguinilahue Bajo la familia resolvió plantar una quinta propia *“hace unos 50 años que llegamos y fue mi papá quien decidió hacer esta quinta, trajimos los árboles desde afuera y después armamos la chichería. Actualmente*



en el huerto tenemos unos 80 árboles, tenemos de toda clase de manzanas, unas chiquititas que le llaman la Piutra, jugosa y buena; también hay unos manzanos primerizos que maduran en febrero, que cargan harto. El resto son distintas clases de manzanas, que se revuelven todas para hacer la chicha”.

Sáez cuenta que, en un principio, no contaban con un molino propio, por ello debía recurrir donde su vecino, don Leopoldo Cano, quien tenía un molino que funcionaba con la fuerza del agua. Posteriormente resolvieron contar con su propio equipamiento: *“Hace unos 40 años compramos el molino a don Mauricio Wander, que lo trajo del fundo Rucahue. Después él lo dejó y nosotros lo compramos y lo trajimos para acá, lo compró mi hermano de Argentina. El tornillo funciona tipo chicharra, trabaja con un pasador que se coloca uno al derecho y el otro al revés y funciona de vuelta y vuelta, no hay que hacer malabares para que funcione y aprieta fuerte”.*

Actualmente, el molino de la familia Sáez procesa para ellos unos 50 sacos de manzanas, equivalentes a unos 80 kilos, que producen unos mil 800 litros de chicha, aunque la producción de la fruta es relativa y

hay años que la quinta ofrece menor rendimiento debido a la falta de lluvia y al cambio climático.

Don Norberto explica que su molino funciona con energía eléctrica, ya sea de la red local como también de un generador. Prefieren tener varias fuentes de energía porque también facilitan el molino para los vecinos, *“nosotros también recibimos a personas que quieren moler su manzana, para la última semana santa, toda la semana tuvimos gente. Llegaban 3 ó 4 camionetas con 25 a 30 sacos de manzana de Aylin, Malalhue, Puquiñe, Purulón, Lanco. Nos dejaron descansar el puro Viernes Santo, porque el sábado ya había gente a las 8 de la mañana, mientras los últimos se fueron a las 10 de la noche. Molimos cerca de 80 a 90 sacos diarios”*.

Comuna de Los Lagos

Samuel Catalán Reyes (1959).

Productor de chicha de la localidad de Arique, comuna de Los Lagos.

Don Samuel Catalán mantiene viva la historia de sus antepasados que llegaron en la repoblación de Valdivia, hacia mediados del siglo XVII. Fueron ellos quienes plantaron algunos de los manzanos que mantiene en su huerto, que posee más o menos 30 variedades, entre ellas Northern Spy, la Reineta, la Fierro, la Oro y *“la estrella, que llamamos Limona”*.



“Inicialmente había 1.500 árboles, porque la quinta ya es muy vieja, había sido injerto, porque se nota. He ido recuperando, porque también aprendí a injertar, soy autodidacta”, resalta don Samuel.

Rescata una historia familiar, que le contaron sus abuelas, en relación con la molienda de manzanas: *“Había un tronco de árbol que lo convertían en un tipo de bañera grande, como una canoa y esa canoa la llenaban con manzanas y había unos hombres que las molían a palo”*.

“Como las lonas no existían, se usaban unos cueros de vacuno que tenían ciertos orificios que los apretaban con otra madera para que saliera el jugo. Todo era madera, corría el jugo por la madera; y los barriles, de coihue en su mayoría. También se usó alerce, pero dicen que botaba tintas, por eso preferían el coihue. Hasta el siglo pasado se molían a palos las manzanas”.

Señala que llegó a vivir a Arique en 1998, *“ya sabía hacer chicha, eso lo heredamos por generaciones, es algo que está en la familia, es algo*

conocido. Hacíamos todo el proceso, desde recolectar la manzana hasta molerla. Era una actividad familiar, que era muy divertida y también nos reportaba dividendos. En esos tiempos (cuando era escolar) no se fermentaba, la vendíamos dulce”.

“Mi padre y mi madre hacían más para el consumo familiar antes que llegara yo. Siempre se mantuvo la producción de unos 5 mil litros al año, se vendía a pequeños negocios o venta directa”, recuerda el productor.

Actualmente, don Samuel posee una bodega, donde almacena unas 8 mil unidades de chicha en botellas de vidrio (750 cc), tipo champañera, que vende en la región.

Explica que la manzana ancestral es la ideal para hacer sidra, produce un jugo que es menos turbio, cuyo filtrado por decantación resulta ideal para la elaboración de esta bebida.

Por eso el camino a seguir para don Samuel tiene que ver con recuperar los manzanos ancestrales, “porque de ahí viene un sello diferente del brebaje, porque no es lo mismo la manzana de huerto, por el tema de la acidez”.

Juan Carlos Matamala Kroell (1938).

Su familia tenía la “Chicha de Calle-Calle” en Antilhue, comuna de Los Lagos

“Yo desde chico que conozco las quintas, desde que tengo uso de razón, así que deben tener más de 80 años ya. Empezaban en la casa del abuelo, desde los álamos, más allá de la

iglesia, todo eso eran quintas. Estaba la de los Aburto y Matamala”, relata don Juan Carlos Matamala oriundo de la zona de Calle-Calle (Antilhue).

Su padre, Humberto, llegó a ese sector en la década de 1930 junto a su señora Cecilia Kroell Brunech, comprando un terreno donde ya existía una quinta de manzanos: “Yo tenía 3 hermanos y una hermana. Salíamos a recoger manzanas en enero, cuando empezaba la chicha dulce. Había una manzana que se llamaba “Enera” porque maduraba antes”, recuerda don Juan Carlos, que aún posee una quinta de unas 10 hectáreas, heredada de su padre.



“Todos hacían chicha, toda la gente tenía molinos. Mi papá hacía chicha y yo de chico también (...) Mi papá hacía harta, 100 mil litros, cuando yo tenía como 20 años. Y todo eso lo vendía en Los Lagos y Valdivia. En ese tiempo, se trabajaba en pipas grandes de 400 litros. Aunque había que comprar manzanas igual. Tenía un nombre de fantasía: “Chicha de Calle - Calle”.

“Mi papá en su mejor momento tenía como a 50 personas trabajando y unas 4 ó 5 prensas. Por cada molienda se usaban unos 60 sacos; juntaba unos 500 sacos y guardábamos en unos toneles de 12 mil litros y de 5 mil, tenía un montón. Los sacos grandes pesaban entre 60 y 70 kilos. Además de chicha, hacían vinagre con lo que quedaba”, cuenta.

Indica que cuando él tenía unos 4 años, los productos se trasladaban por vía fluvial: *“Recuerdo que en su época tenía que ser por el río, había un puerto de carga donde llegaba un vapor con lanchas y cargaban todo lo que se producía y se llevaba a Valdivia. Eso duró hasta que empezaron a traer vehículos. De repente apareció un camión por acá, que trajo un español que tenía micros en Valdivia”.*

Con el tiempo *“habilitaron nuevos caminos, llegó el tren. Después del terremoto comenzó a decaer la venta, cuando comenzó a llegar cerveza y el vino barato”,* señala el Sr. Matamala.

A fines de 1990 vendió parte de su equipo de molienda, dice que se cansó de ese trabajo, aunque conserva el molino en el mismo lugar de siempre,

ya no lo usan y solo se dedican a la venta de manzanas.

Para don Juan Carlos *“el manzano es el árbol más noble que hay, tiene más de 100 años y sigue dando su fruto”.*

Comuna de Máfil

Lidia Aravena Aravena (1933). Propietaria del molino “Los Olivera”, comuna de Máfil.

En la casa familiar, la señora Lidia Aravena mantiene el molino que construyó su marido Ladislao Olivera Agüero hace más de 70 años, con quien consolidó una gran familia compuesta por 9 hijos, 20 nietos y 30 bisnietos. Ubicada en la comuna de Máfil, antiguamente la casa estaba inserta en un gran fundo donde poseían una quinta de manzanas. *“Él aprendió mirando a hacer chicha, era muy inteligente, además construyó su prensa, un tornillo grande, que sirve para apretar el bagazo, era muy diablo, era constructor. Mandó a hacer la batea, donde cae el bagazo, la manzana va cayendo a tolva y ahí está el rallador, que va moliendo y que después se acopia en la batea. Ahí un hombre va rastrillando, después se junta y se lleva a la prensa para obtener el jugo de la manzana, donde se cuele y se envasa. Eran muy lindos esos tiempos”,* recuerda la señora Lidia.

Años atrás, todo el terreno junto a la casa era una gran quinta, donde existía una gran variedad de tipos de manzana, las que se consumían y se utilizaban para la elaboración

de la esperada chicha, producto que se comercializaba en Máfil, pero que también era apetecido en Valdivia. Por ello decidieron formalizar su negocio, *“mi marido era muy correcto, por ello cuando decidió vender chicha se fue a inscribir a impuestos internos a Valdivia, para tener sus boletas y tener su formalidad. Incluso vinieron a visitarnos y conocer el lugar, donde lo autorizaron. Entonces, en esa época, por cada cinco sacos de manzana que se molían, se daba una boleta; y por cinco litros que se vendían, igual”*, relata.

Don Ladislao Olivera falleció en septiembre de 1993, pero lo vivido en esa época permanece intacto en la memoria de ella, *“cuando mi marido estaba vivo se hacían aquí en el sitio carreras de caballos, donde se reunía mucha gente que venía de afuera a disfrutar de las competencias que empezaban en noviembre y se extendían por el verano. En esa época se vendía por damajuana la chicha y se instalaban una serie de puestos a vender comida y otras cosas, era una fiesta. Venían caballos preparados de afuera, era una época muy linda, por allá por los años '50”*. -

Las minas de Pupunahue atrajeron a muchos trabajadores en aquella época, quienes también eran asiduos para consumir la chicha de molino “Los Olivera”, *“cuando aún funcionaban las minas acá en Máfil, los mineros también venían a buscar chicha, pero no en botellas, sino que ellos traían unos envases que fabricaban con cuero de animal y que venían a llenar para llevarse para las minas, porque*



no tenían en qué acarrear la chicha”, relata doña Lidia.

El gran terremoto de Valdivia dejó una marca en la familia Olivera Aravena, *“hacíamos una chicha muy rica que guardábamos en pipas, pero eso ya se perdió todo lamentablemente. Cuando tuvimos el terremoto grande de 1960, ahí se perdió todo, porque las pipas y la chicha todo se destruyó, sufrimos mucho por eso”*.

Muchos recuerdos de tiempos antiguos, años cuando la gente se acercaba al molino cargando la manzana en carretas, la casa de los Olivera se llenaba desde las seis de la mañana de quienes deseaban hacer su molienda y llevarse la chicha fresca de temporada. *“Todo se fue terminando porque ya*

no había nadie que organizara nada, cuando murió mi marido nadie se hizo cargo de todo lo que implica este trabajo en el campo. Asimismo, se fue terminando la producción de chicha. Además, mis hijos hicieron su vida, yo no podía ir a buscar gente para que me ayude a recoger manzana y hacer la chicha, por eso decidí retirarme de eso, porque una vez que murió mi marido tuve que empezar una vida nueva”, explica doña Lidia.

Aunque reconoce que hoy en día no existe la abundancia de manzanas que se observaba en épocas pasadas, la señora Lidia Aravena mantiene en pie el molino, *“Hoy en día el molino continúa funcionando, pero son vecinos que generalmente vienen a moler algunos sacos, ahí es mi hijo quien se hace cargo, aunque a veces no quiere, pero yo le digo que esas chauchitas nunca están demás. El año que pasó resolví arreglar la bodega donde aún tenemos el molino y le compramos un nuevo motor, para poder mantenerlo. Necesitaba un arreglo, porque lo tenemos hace muchos años”.*

Elizabeth López Jaramillo (1960).

Propietaria del molino Runca, El Maitén, comuna de Máfil.

En el corazón de la región de Los Ríos, se ubica el predio de doña Elizabeth López y su esposo Hugo Pereira, quienes se la juegan por mantener viva una tradición familiar: la elaboración de vinagre y chicha de manzana. *“Este campo lo heredé de mis padres Viviano López y Enedina Jaramillo. De*

mi familia materna heredamos este campo, donde hay dos huertos de manzanos, uno que me pertenece y el otro es de propiedad de mi hermano. El creador de estos huertos fue mi abuelo materno, Amable Jaramillo Montecinos, quien con paciencia plantó los árboles, todos en hilera, eso fue como hace unos 50 años o más, porque yo tenía 5 años cuando él falleció. Entonces como en la década de 1950 aproximadamente debe haber plantado los árboles”, explica doña Elizabeth.

El molino fue una iniciativa de su abuelo, quien en 1956 decidió instalar la infraestructura y comprar pipas para almacenar la chicha. Antiguamente existían algunas de 400 hasta mil litros de capacidad, pero lamentablemente todo aquello se perdió con el correr del tiempo. En 1960 el padre de la señora Elizabeth tomó en sus manos el trabajo del molino, habilitando las prensas y reparándolo para su buen funcionamiento.

“Cuando era pequeña, me acuerdo de que desde sectores vecinos llegaba la gente en carreta al molino, para poder hacer chicha donde mi papá, pero todo eso ya se perdió. En esos tiempos, la gente aprovechaba y se hacía un “harinado”, con chicha y harina tostada, incluso mi mamá preparaba sopaipillas que compartía con las personas que venían al molino, era todo muy familiar. La temporada de cosecha era muy bonita, se juntaban los hermanos y sobrinos, era una época donde se reunía la familia, donde se disfrutaba con la chicha fresca”, recuerda doña Elizabeth.



entusiasmo en aprender. Me gustaría que mis nietos pudieran continuar con esta tradición, aunque sea de carácter familiar, para esto no se pierda con los años, para que puedan seguir la tradición de los abuelos”, puntualiza la señora Elizabeth.

Comuna de Mariquina

Según cuenta, la época de mayor producción de chicha fue cuando su papá estaba a cargo del molino, en los años '80. Contaban con dos prensas y se producía para tener chicha durante todo el año, incluso los vecinos del sector se acercaban a realizar su molienda, hasta con 50 sacos de manzana.

Actualmente, con su marido se dedican a producir chicha. En 2019 procesaron cerca de unos 500 a 250 litros, con manzanas que obtuvieron de la quinta que poseen en el predio. Esta producción estaba destinada para el consumo familiar y compartir en ocasiones especiales. Aunque mantienen el proceso artesanal para la obtención del jugo de manzana, hace más de 15 años instalaron un motor a petróleo que les permite realizar el proceso con mayor facilidad.

La pasión por este oficio la adquirió mirando y observando a su padre en la elaboración de la chicha, *“esta es una herencia familiar que nos gusta mucho, por ahora mis hijos algo se interesan, a veces nos ayudan a recoger las manzanas. Pero este es un oficio que se ha ido perdiendo con el tiempo, la gente joven no se*

Víctor Contreras Jaramillo (1962).

Productor de chicha del sector de Ñipulli, comuna de Mariquina.

“Los abuelos míos eran chicheros, tenían molinos, tenían pipas, toneles. Después mi papá siguió con el tema de la chicha y de ahí yo traje esa idea hacía acá. Me traje las pipas, desarmé el molino y hasta ahora todavía hago chicha”, relata don Víctor Contreras que desde 1999 vive en Ñipulli.

Cuenta que antes vivió en el Tambillo en Punucapa, en donde su familia siempre se dedicó a la producción y venta de esta bebida: *“Yo me crié con mi abuelo, con mi papá (...) Se vendía chicha todo el año casi”,* sostiene el productor.

De los años de su infancia y juventud, vivida en esa zona, afloran la mayor parte de sus recuerdos que comparte en torno a este oficio. Cuenta que para vender la chicha en Valdivia debían trasladarla en bote a remo o a motor. Afirma que una fecha importante era septiembre, reiterando que *“había chicha todo el año”.*



Víctor Contreras.

Recuerda que su padre guardaba esta bebida en pipas de 100 y 80 litros y tenía toneles de 4, 3 y 5 mil litros: *“Yo estuve como hasta los 23 años y todo el tiempo la chicha era una actividad de la familia digamos”*.

Actualmente, don Víctor, posee un molino ubicado en una bodega que él mismo construyó y donde tiene las pipas que almacenan su producto. En el año 2000 llegó a producir 6 mil litros; pero en 2019, se redujo a la mitad, debido a la escasez de la fruta.

Mira con optimismo el futuro, pues *“mientras esté teniendo la posibilidad de hacer chicha, voy a hacer chicha todo el tiempo. Están las manzanas, está el equipo, así que tengo que hacer chicha”*.

Revela que el secreto de una *“buena chicha son los envases limpios, el equipo, la prensa todo que no esté con residuos vinagres y la manzana bien madura. Abril - mayo, ahí está la manzana madura totalmente”*.

Oscar Della Chà (1936). Propietario de la empresa productora de chicha y sidra Lemon Apple, ubicada en el sector de Tralcao, comuna de Mariquina.

Don Oscar Della Chà, fundador de Lemon Apple, nació en Argentina, es descendiente de padres italianos y llegó a Chile en 1988. Su pasión por la sidra nació en su tierra natal y en 2008 fundó en Tralcao esta empresa, cuyo desafío es rescatar añosos manzanos ancestrales de la variedad Limona para producir la mencionada bebida que distribuye a nivel local y nacional.

“Me instalé en Tralcao, después de buscar harto por los alrededores, porque lo que quería era lo que estás viendo aquí: agua alrededor, mucha agua por el tema del clima porque yo tenía temor a las heladas de noviembre, de octubre (...) Así que por suerte di con estas tierras acá, más bien por casualidad y bueno aquí apostamos y aquí me quedé”, señala el productor.

Orientado por el conocimiento tradicional de los productores locales y después de realizar varias pruebas de fermentación, se encantó con los resultados enológicos conseguidos para su producto: *“Tuve conocimiento*

de las manzanas ancestrales, eso fue lo que me motivo porque probé, fundamentalmente, la manzana Limona y vi que podía obtener una calidad de sidra desconocida para mí y para mucha gente, porque ya había tenido la oportunidad de andar también por Europa, de conocer otras latitudes y, venía de un país sidrero como Argentina, que produce o producía unos 80 a 90 millones de litros de sidra por año”.

Actualmente, en su huerto hay más de 10.000 plantas de manzana Limona, con una producción de sidra de alrededor de 60 mil litros al año en incremento, y en cuya planta trabajan en forma permanente 7 personas.



Para don Oscar el futuro del área sidrera es positivo: *“Lo veo bueno porque en el mundo está en desarrollo la sidra, cada vez hay más consumo y no digo que va a suplantar a la cerveza, pero va detrás de ésta. Hay un aumento de la demanda de manera notoria y lo va a seguir habiendo en la juventud, porque van cambiando los hábitos”.*

Carlos Dienemann Clericus (1948).

Puerto Paico, Pelchuquín, comuna de Mariquina.

Don Carlos Dienemann es empresario lechero. Su familia materna se estableció en Paico Bajo a finales del siglo XIX, construyendo una casa en 1889. Su familia tenía una de las quintas de manzanas más antiguas de Pelchuquín. Su abuelo, Carlos Clericus, plantó las primeras quintas de manzana Limona en 1912, falleciendo a los 34 años. Su viuda, Juana Jacob, continuó con el negocio; y después lo hizo su hija, Gudrum Clericus, dueña del terreno, que se casó con Kurt Dienemann.

“Todo este sector tenía quintas, todos los campos tenían manzanales. Se perdieron todas las quintas que estaban ubicadas en las vegas que permanecen inundadas a raíz del maremoto de 1960 (Valle del río Cruces- Piedra Blanca). La producción era silvestre. Había otras quintas en terrenos más altos, que solo se inundaban en invierno, pero no se perdían y se cosechaban igual. Yo tenía 10 a 12 años y amarrábamos el bote en la casa. La humedad del terreno era muy buena para las manzanas”, recuerda don Carlos.

Cuenta que su familia tenía tres trabajadores, pero que sus cuatro hermanos ayudaban a recoger manzanas. Entre los años 1948 y 1958, vendían su producción en Valdivia seleccionando las manzanas de primera en *“cajones de madera de un metro de alto por 60 centímetros, más o menos. Se ponía una capita de paja y de manzana”.* Se trasladaban en barco, aunque desde 1954 se

empezó a hacer el viaje en vehículo. Agrega que “el resto de las manzanas, que eran de segunda, se vendía para chicha”.



Sus manzanas se conocían como las “manzanas de Paico”, siendo las principales la Limona, la Ñata, Northern Spy, Chilena, la Fierro, la Candelaria. Muchas de ellas eran retiradas por los propios chicheros en barco. En Valdivia vendían a las chicherías Neumann y Fredericksen.

“Producíamos 2500 sacos (cada uno de aprox. 30 kilos) fuera de la manzana tomada a mano y de la que se vendía. Los sacos se pesaban de a tres en la romana: 94, 88, 92 kilos me acuerdo. La Limona era la más apetecida, tiene

la gracia grande, que madura tarde en marzo y que se puede cosechar hasta fines de abril, principios de mayo”, explica.

Agrega que “*las manzanas tenían un gran valor, trabajé ahí hasta los 12 años y sé muy bien que manzanas fueron potentes hasta el año 56-58 cuando empezaron a llegar los primeros vinos. En el 80 eliminé todas las quintas (eran incompatibles con la lechería que actualmente se ubica en el sector). Las quintas estaban ubicadas en Paico Bajo (18) y aquí en Paico Alto (18); eran en total 36 hectáreas. Hasta el año 80 las últimas manzanas se las vendíamos al Pipas Grandes”*.

Enrique Hoffman Horn (1945).

Pelchuquín, comuna de Mariquina. Su familia era dueña de la chichería Hoffman de Pelchuquín

“Mi abuelo paterno, Otto Hoffmann, llegó de Berlín en 1911 y en 1913 nació mi padre Carlos. El abuelo falleció en 1932, no lo conocí. Le gustaba mucho la parte hortícola y se dedicó a los viveros de manzana. Empezó con la exportación de manzanas en barricas de madera a Europa por el año 1920-1925, recibiendo un premio del Gobierno de Chile y la SNA por ser uno de los primeros exportadores de manzana”, recuerda don Enrique Hoffman, sobre el origen de la chichería familiar que se ubicaba en Pelchuquín y que se convertiría en la más grande de la zona.

Relata que “*en las mismas barricas de 120 kilos, donde llegaba la yerba*

mate, se ponía una cama de paja y una cama de manzana y así se llevaban a Europa y se demoraban 4 meses. Llegaban medias arrugadas pero sanas y ricas. Llegaban cuando no había manzanas en Europa”.

Con el paso del tiempo su abuelo se dio cuenta de que la venta de chicha era un buen negocio y entre 1928 y 1939 dejó de exportar manzana a Europa: *“Toda la gente tomaba chicha, las quintas en Pelchuquín estaban al lado de la plaza. Teníamos 40 hectáreas de manzanas, donde había Limona, Ñata, Fierro, que hacían muy buena chicha. Si le faltaba manzana compraba, ya que en todos los campos había manzana”*, cuenta don Enrique.

“Mi papá fue el productor de chicha más grande del sur de Chile. El año 1945 hizo una bodega de cemento, que aún está en Pelchuquín. Hizo una fábrica de 1.600 m², ahí estaba la industria donde se hacía la chicha con una prensa que se manejaba a mano; después tuvo una hidráulica. Ahí se hacían 5 mil a 7 mil litros diarios. Se molían 200 sacos diarios de manzana, entre el 15 de febrero y fines de abril. Mi papá hacía 350 mil litros de chicha al año, más o menos”, señala.

La chicha se guardaba en cubas de madera de raulí, tenían seis cubas grandes que hacían entre 28 mil y 34 mil litros. Se embotellaba para consumo de la casa. También usaban toneles de 4.500 y 5 mil litros; y pipas de 90 a 100, 105 litros, para la venta de chicha en Valdivia, donde se vendía el 80%. Se distribuía en San José de la Mariquina, Máfil, Villarrica

y Pucón. Hasta 1950 se llevaba en vapor a Valdivia.



Para don Enrique el ocaso de la chichería comenzó después del terremoto: *“El Puerto Paico desapareció y empezó a llegar mucha cerveza del norte y apareció el ILA, impuesto de los alcoholes”*. Esto hizo bajar mucho las ventas. La familia decide no continuar con el negocio de la chicha y en 1965 impulsa la venta de vinagre a través de la empresa PELVAL (Pelchuquín-Valdivia). La iniciativa no tuvo mayor éxito y se liquidó todo entre 1978 a 1980. El inmueble que albergó la chichería se vendió en 1992.

Gerardo Horn (1955). Sobre el antiguo huerto de Pelchuquín y chicherías de la zona.

Origen del Huerto

“Mi abuelo, Carlos Horn Teuber, hijo de colonos alemanes de Puerto Varas, compró el campo La Esperanza en 1925 y la quinta debe haberla plantado alrededor de 1927. Se casó con una joven de la familia Rademacher de Pelchuquín. Mi abuelo plantó el manzanal que se mantiene

sin grandes variaciones hasta el día de hoy, con el objetivo de elaborar chicha y para la venta de manzanas”, relata don Gerardo Horn, quien vive en Pelchuquín y cuya familia aún posee el huerto, dentro del Fundo La Esperanza, uno de más antiguos de esa zona, administrado actualmente por miembros de la familia

Agrega que “el huerto debe tener unas 15 variedades de manzana entre ellas *Limonas, Fierro, Nata y Botella. Mi prima María Eliana Horn, se casó el año 60 con Carlos Wagemann. Dicho sector del campo era de su papá, mi tío, que al fallecer se lo hereda. Los hijos de mi prima, Evelyn y Roberto actualmente administran el campo La Esperanza que aún vende manzanas en Valdivia”.* Este huerto se ubica a 5 km al poniente de Pelchuquín, cercano al río Cruces.

Sobre las chicherías

Don Gerardo recuerda que una de las chicherías más grandes de la zona era la de don Carlos Hoffman, que partió con la de su padre que se llamaba Otto, quien compraba la manzana de primera y el excedente lo convertía en chicha: “*La chicha en ese tiempo era el alcohol, no había vino, no había cerveza. Todo el mundo hacía chicha, había molinos grandes y pequeños”.*

Indica que “*otra chichería importante era la de don Carlos Weiss, ubicada en la zona de Nanihue, eso queda entre Pelchuquín y La Esperanza. Hay un caserón enorme y al frente están los cimientos de los que fue la chichería (de Weiss). Habían muchas familias que hacían chicha, pero para el consumo no para la venta”.*

“*Se tomaba chicha todo el verano, tomaban como si fuera cerveza. Todos los campos o la producían o la compraban o tenían un stock de botellas para el consumo particular”,* recuerda don Gerardo

Alex Segovia Ovando (1957). Su padre y su madre poseían un antiguo molino de manzanas, en el sector de Locuche, comuna de Mariquina.

“*Mi papá, Juan, toda su vida hizo chicha, de joven partió con este tema y con los molinos. Su familia también tenía un molino y también producían chicha, vivían en el mismo sector”,* cuenta Alex Segovia Ovando, cuya familia poseía un molino en Locuche.

“*Desde que tengo conocimiento sé de la existencia del molino; estamos hablando como de cincuenta y tantos años atrás. Mi abuelito, Teodoro Segovia, ya lo tenía de antes, de toda la vida”,* recuerda don Alex.

En la parcela familiar –en donde actualmente vive su hermana Miriam– había una bodega antigua donde estaba la chichería, ubicada en la parte alta del predio, camino a un estero que nace del río Locuche.

“*Era una construcción artesanal, en algún momento mi papá construyó su galpón donde había un molino, la prensa y la canoa. En esos años compraban toneles de madera que eran pipas grandes de 3.000 y hasta 5.000 litros. En total hacía unos 30 mil litros al año para la venta directa y otra parte para el consumo de la familia”,* relata.



Don Juan tenía manzanas en su campo, pero también compraba en el sector de Santa María: *“Iba a una quinta grande a cosechar manzanas de buena calidad”*.

“Usaba preferentemente manzana Limona, que es de buena calidad y de buen sabor, da una mejor chicha, y manzana plátano, todas de buena calidad para llegar a hacer una buena chicha”, resalta.

Explica que la chicha era un buen negocio, pues entonces no había mucha producción de cerveza. Al fallecer su padre, el molino siguió funcionando a cargo de su mamá y luego con su hermana, pero con una menor producción.

Cuenta que su padre hacía *“unas chichas especiales, con una acidez especial y más filtrada y era*

embotellada en botellas de champaña que se conservaban muchas veces en un subterráneo para mantenerlas en una temperatura adecuada. Esa era una chicha que llamaba champañera, de muy buena calidad y muy buen sabor”.

Además de hacer chicha, se prestaba servicio de molienda a los lugareños, que provistos de toneles en sus carretas, estaban todo el día moliendo sus manzanas, principalmente entre marzo y abril.

Juan Guillermo Tripailaf Manquelaquen (1951). Productor de chicha del sector de Puringue Rico, comuna de Mariquina.

“Mis abuelos fueron los generadores de plantar manzanas tanto para el consumo como también para hacer la sidra, manzanas de diferentes tipos (...). Ellos las guardaban en diferentes formas, como en barricas (...) para consumirlas en invierno y primavera”, recuerda don Guillermo “Mito” Tripailaf.

“Las quintas las ubicaban en lugares no demasiados bajos, donde había ramajes suaves, ahí plantaban, por lo que me acuerdo, hacían filas de un tipo de manzana de guarda, siempre la manzana chichera la dejaban atrás. Las primeras filas eran siempre las que cosechaban primero”, relata.

“Mi abuela nos hacía acarrear manzanas y tomarlas a mano con todo cuidado. Ella abajo le colocaba una capita de paja de trigo y ahí colocaba las manzanas y después otra capita y así las guardaba. Duraban hasta septiembre-octubre”, nos cuenta.

En cuanto a la producción de chicha estima que, ésta debe haber comenzado en su familia en 1949-1950, siendo en esos años, prácticamente, la única chichería en esa zona, por lo que llegaba gente de Mehuín y Puitril a moler manzanas.

“Recuerdo que llegaba gente muy temprano, tipo 5 de mañana, porque en ese tiempo se movilizaba así: el patrón que mandaba hacer la chicha venía en caballo y los trabajadores en carreta, traían el cocaví, de todas esas partes venía gente”, explica el productor.



También hacían chicha para la venta, siendo una importante entrada económica para su familia: *“Mi papá en ese tiempo (antes del terremoto) hacía entre 3 mil y 4 mil litros, eso lo vendía acá y en San José, porque en esos años había cantinas, entonces llevaba barriles de 120 litros o 140 litros y los vendía en la semana, antes se tomaba mucha chicha”*, destaca.

La chicha la guardaban en toneles comprados de ocasión, hechos con maderas nativas como Laurel, Pellín y después el Alerce, maderas nobles en donde se conservaba fresca y mantenía un buen olor y sabor.

Actualmente, don Mito, posee una quinta que él mismo ha plantado como parte de una costumbre familiar que ha decidido continuar al igual que el oficio de hacer chicha y tener su molino. Tiene una producción de unos 1.000 litros, dice que lo hace por mantener esta tradición: *“Lo hago por costumbre, con mi hermano hacíamos harta chicha porque teníamos necesidades económicas y sabíamos que de septiembre en adelante la venderíamos toda, el saco de manzanas triplicaba su valor”*.

Para este productor y profesor, es importante mantener este tipo de tradiciones y darlas a conocer: *“Es bueno que la gente joven y toda la gente ojalá conozca la vivencia antigua. Muchos no saben lo que fue el terremoto del '60 y hay hechos que van quedando en el olvido. Todo esto se debe conservar, es parte de la memoria histórica”*.

Evelyn Wagemann Horn (1965). Administradora del antiguo huerto de manzanas del fundo “La Esperanza”, ubicado en la localidad de Pelchuquín, comuna de Mariquina.

“Según lo que me cuenta mi madre, parte de la producción se exportaba y se transportaba en los vapores Orión y Venus, los que llevaban las manzanas a través del río Cruces a Valdivia. Para ello se utilizaba un pequeño tren de rieles de madera, que llevaba la fruta desde el campo hasta el puerto de Paico, donde la familia poseía un sitio destinado a su almacenamiento y posterior embarque”, recuerda la señora Evelyn Wagemann Horn, cuya madre es propietaria de un huerto de manzanas en Pelchuquín y cuya data se sitúa en 1927. (Ver entrevista de don Gerardo Horn).

Agrega que *“desde el terremoto de 1960 se dejó de utilizar el sistema fluvial. La producción llegó a ser superior a 1.000 sacos de 50 kg de manzana anualmente, los que eran transportados en camiones a Valdivia, siendo necesario en algunos casos el apoyo de dos tractores en la cuesta de Nanihue de forma de poder sortearla.”*

Señala que en los últimos 40 años la mayor parte de la producción se entrega a don Aníbal Navarrete, a quien lo hemos conocido con el apodo de “Pipas Grande”, conocido productor de chicha, vinagre y sidra de manzana del sector Las Ánimas, Valdivia.

Actualmente, el principal cliente de la producción sigue siendo don Aníbal, incorporándose también Patricio Fredericksen, productor de sidra del sector de Punucapa.



Quinta familia Wagemann.

Comuna de Paillaco

Dante Villalobos Vásquez (1961).

Productor de chicha y vinagre de manzana chichería “La Chelita”, localidad de Reumén, comuna de Paillaco.

Su familia es parte de la historia de la producción de chicha en la región de Los Ríos, cuya tradición se ha heredado por varias generaciones: *“Yo aprendí hacer chicha gracias a mi mamá, ella nos mandaba desde cabros chicos, todos los años hacíamos chicha; también mis abuelos producían, ellos tenían un molino acá en Reumén. Mi abuelo se llamaba Alejandro Vásquez y mi bisabuelo Quirino Vásquez, ambos hacían chicha, este último también tuvo un molino harinero y uno para*

hacer chicha. Mi bisabuelo es uno de los fundadores de Reumén, llegó para limpiar y sembrar trigo, criaba animales. Cuando él llegó a colonizar acá el pueblo se dedicó a realizar una serie de actividades propias del campo, era muy trabajador y entre todo eso elaboraba chicha también, así que es una tradición que hemos continuado como familia”.

Eran seis los hermanos Villalobos Vásquez, aunque Dante se reconoce como uno de los más entusiastas en aprender a elaborar esta bebida natural, desde los 7 años ayudaba a su madre a recolectar y guardar la manzana, llevarla al molino y apoyar en la elaboración; así aprendió, mirando y trabajando desde pequeño. Después llegó a Valdivia a estudiar en el Liceo

Industrial, donde aprendió a trabajar con metales y fierros, para volver posteriormente a Reumén con una decisión: Dedicarse a la producción de chicha. Hace ya más de 25 años que fabricó su primer molino donde producía hasta unos 25 mil litros al año.

“Soy el dueño de la chichería La Chelita, lleva el nombre de mi mamá, que es mi regalona. También tengo una huerta de manzanas que llamamos la “Quinta Chica”, que se ubica acá en el predio; de allí puedo obtener, cuando carga, hasta unos 50 sacos de manzana, entre reineta y manzana limona, pero el resto lo compro alrededor de por aquí, en Reumén. Cuando llegamos al predio ya existía la quinta y posteriormente le planté unos 15 a 20 árboles, hace unos 6 años aproximadamente”.

Dante Villalobos recuerda con orgullo cómo empezó con su molino. En una primera etapa, le facilitaron un tornillo y la prensa la construyó con rieles abandonados del ferrocarril que encontró debajo de un puente. Actualmente, *“el molino está compuesto por un tornillo de fierro, una canoa, que primero fue de madera de lingue y la usé durante 4 a 5 años; después me construí una de cerámica, de mayor tamaño, porque comencé a producir mayor cantidad de chicha: Empecé con una, y ahora tengo tres prensas”.*

La elaboración de chicha y vinagre de manzana es un oficio que requiere paciencia. La recolección comienza en enero, cuando se extrae la chicha dulce; el resto de la fruta se guarda para obtener la maduración exacta para procesarla durante abril y mayo. Don Dante tiene claro que su producción



está destinada principalmente a los vecinos de Paillaco, aunque reconoce que igualmente cuenta con clientes de Valdivia y otras ciudades.

Los productores de chicha han visto disminuir su producción en los últimos años, principalmente porque la materia prima ha disminuido considerablemente, pero Villalobos es parte de la agrupación de productores de chicha “Manzaneros de Los Ríos”, por lo que está convencido de que este producto se posicionará en la zona porque existe una tradición importante en el sur de Chile, *“este es un oficio que nos permitió vivir bien, no somos ricos, pero los oficios como este nos han permitido vivir y desarrollar un trabajo independiente”*, puntualizó.



José Orlando Villegas Leiva (1938). Expropietario del Molino ByV (Barrientos/Villegas), en la localidad de Reumén, comuna de Paillaco.

Don José Villegas es originario de Collipulli, región de La Araucanía. Su padre murió cuando él tenía cinco años; entonces su mamá se trasladó a vivir hasta la ciudad de Osorno. Más tarde, en 1962 don José se fue a vivir al campo, a la localidad de Reumén, comuna de Paillaco, *“llegué sin nada, partí de cero, me compré una vaquilla paría y comencé a criar animales, tuve 18 animales vacunos y más tarde se me presentó la compra de esta propiedad”*.

En los años 80, junto a otras familias del sector con quienes se juntaba

permanentemente, surge la idea de concretar un proyecto. Un día -cuenta Villegas- en una reunión me presentaron un proyecto de armar una crianza de pollos, *“yo me negué, porque es muy complicado y costoso, entonces fuimos a Indap a presentar un proyecto que fue rechazado; sin embargo, en Indap nos preguntaron qué herramientas teníamos para poder postular a otro proyecto y como con mi señora en 1989 le habíamos comprado la chichería al señor Antonio Ruiz (ya muerto), ahí nos arriesgamos a partir con la chichería”*.

“Más tarde, los socios se retiraron y con mi señora continuamos trabajando solos en la chichería. En ese entonces partimos produciendo dos mil litros,

luego 18 mil y llegamos hasta los 20 mil litros, esto fue en los años '90. Usábamos la manzana candelaria y muy poco la manzana limona”, relata.

Don José comenta, *“recuerdo que el ambiente de la época era muy bueno, yo vendía chicha (yo no tomaba licor), pero la gente venía a tomarla, se portaban todos muy bien, compartíamos comida, jugamos al tejo y pasábamos una tarde bien entretenida. Tengo los mejores recuerdos de este período”.*

La maquinaria era de fierro, artesanal; y la batea, de fibra de vidrio. Durante el proceso de hacer la chicha, don José explica que, *“cerca de 17 personas trabajaban para mí en el proceso: primero salíamos a ver las quintas, almacenábamos las manzanas bajo techo 200 a 300 sacos y los dejábamos almacenados hasta que comenzaba a llover; entonces, hacíamos la chicha, molíamos la manzana, se envasaba y terminábamos la faena por abril o mayo y hacíamos una gran fiesta con comida, baile y muy felices. Finalmente, este trabajo, después de un largo tiempo, lo hacía con 6 personas”.*

Para almacenar la chicha se usaba la botella champañera. Recuerda que de primera, se le quebraban muchas botellas, *“porque la chicha cuando fermenta es mucha la presión que hace y como no tenía la experiencia se me reventaban todas las botellas”.* También hizo vinagre con la manzana. Todo eso lo aprendió mirando. La entrega de la chicha la llevó a cabo en Valdivia, Los Lagos y Paillaco, llegando a producir hasta 50 mil litros a mediados del '95 y tener 19 toneles de alerce.

Su segunda señora falleció en 2013 y ahí cerró su negocio. Hoy, dice don José, nadie enseña hacer chicha, la gente lo hace porque le gusta. *“El oficio de la chicha fue lo que más marcó mi vida”.*

Comuna de Panguipulli

Rodrigo Aucapán Mishuen (1979).

Productor de chicha del sector de Cayumapu Bajo, comuna de Panguipulli.

“Hace 5 años (2019), que estoy a cargo de la chichería. Antes estaba mi papá. Mi producción depende cómo se dé la manzana. En un año bueno se hacen alrededor de 800 litros a 1.000 litros; se distribuye en la zona de Panguipulli, se vende dulce y fuerte. La vendo en botella plástica y vidrio. También hago vinagre”, relata Rodrigo Aucapán.

Esta tradición viene de su abuelo, Camilo Aucapán, que vivía también en el sector de Cayumapu Bajo; posteriormente, se hace cargo su padre, Francisco y cuándo éste fallece, Rodrigo, asumió la producción de la chicha y el campo heredado de su familia.



Jaime Barría Ojeda (1949). Propietario del lagar de Barría (sidra y vinagre de manzanas), del sector de Huellahue, comuna de Panguipulli.

Don Jaime Barría vivió hasta los 18 años en Chiloé, ahí adquirió el gusto por hacer chicha. Llegó a Panguipulli cuando tenía 29 años, fue funcionario público y posteriormente, junto a su padre, Efraín, compraron una parcela. Comenzaron a hacer chicha en la década de los 80, plantaron también algunos árboles de manzana chichera.

En 1999 viajó a una gira a Europa, como parte de una embajada de microempresarios chilenos para conocer el negocio de la sidra: *“Con la experiencia que tuvimos afuera, yo dije aquí hay que empezar a plantar. Con un proyecto de Indap logramos comprar algunas variedades de manzanas y lo que me interesó fue poder conseguir patrones clonales”*, recuerda don Jaime.

Quiso seguir el ejemplo de los europeos que habían rescatado variedades de manzana. Es así que desde Temuco a Chiloé recuperó más de 30 variedades que están plantadas en su parcela. A eso se deben agregar otras 18 más que está multiplicando. Entre las variedades que posee su huerto se encuentran la Reineta, Cabeza de Niño, Limona, Gravenstein, algunas francesas y otras alemanas.

“En el 2003 empezamos a comprar prensas antiguas que había en la zona, algunos toneles de madera usados, trajimos algunos de fibra de vidrio de la zona central de depósitos de vino,

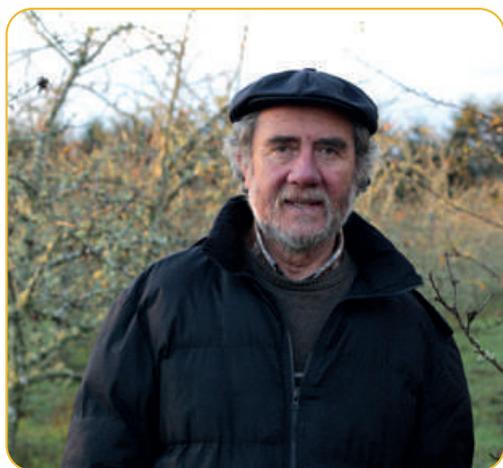
“Mi abuelo tenía un cilindro con dos palanquitas que lo daban vuelta con una polea a mano, después mi papá le puso un motor. Ahora trabajamos con un cilindro y con un motor de vehículo. Antes lo hacían todo a mano. Tenemos casi la misma canoa ahora es más grande, la antigua era una polea con una rueda grande”, indica el productor.

Para Rodrigo esta actividad es un aporte económico, pero también tiene que ver con continuar la tradición y ayudar a sus vecinos que necesitan moler manzanas.

Su chicha la guarda en bidones y barriles de Raulí y de Lingue. Está seguro de que continuará en ese rubro que le ha implicado un gran esfuerzo y también piensa en un nombre para su molino: *“Posiblemente le podremos Peñihue”*, afirma.

compramos los toneles de desecho de vino”, relata el productor.

“Comencé a producir de seiscientos a mil litros. Era poco y se consumía en la zona, fue aumentando la producción de los manzanos y también compramos en predios. Pasó a 5 mil, a 10 mil, 15 mil y 20 mil. Hemos llegados a hacer sobre 35 mil litros hace 5 años atrás. Vendemos para Santiago chicha, sidra y vinagre”, indica don Jaime.



Explica que su “maquinaria es antigua, los tornillos no han cambiado (...) en la época de cosecha y molienda trabajan 10 personas. El manejo de bodega lo hago yo, tengo una visión europea, muy exigente, muy higiénica, de mucho cuidado”.

“Me dediqué firme a esto. Me ha dado mucho entusiasmo la competencia que está saliendo, me da un empuje para seguir, le veo futuro. Uno debe ser muy disciplinado en los productos y en los costos”, aconseja.

Raquel Balmaceda (1949). Propietaria de molino en el sector de playa Coz Coz.

En 1969 la familia de la señora Raquel Balmaceda (Sua Raka) hereda un campo de unas 25 ha, donde existía una quinta de manzanos de 1 ha. Al principio, la cosecha de manzanas se llevaba a moler muy cerca de la propiedad, donde doña Sabina Jaramillo, y luego donde Heraldo Jaramillo, alias “Tejuelón”. La señora Raquel recuerda que este proceso de transporte de manzana y regreso con chicha continuó por varios años, hasta que el tercer hijo de la familia, Leonardo, le dijo a su padre, “papá, ¿por qué no hacemos una prensa para hacer chicha aquí en la casa?”, su padre Ernesto, al ver la idea plasmada en un papel se convenció y accedió a materializar la idea, esto mientras transcurría el año 1999 en los meses de otoño-invierno.

La prensa de la familia tenía un diseño sencillo, con 2 verticales de acero de 1,6 mt aproximadamente, y un horizontal superior, que son dos segmentos de riel de línea férrea de 1,4 mt cada uno, los que fueron soldados a los dos verticales. Esta faena la realizaron donde un tornero en Panguipulli; en la parte baja de la prensa posee lo que llaman mesa, es una pieza de madera de laurel de 8 pulgadas de espesor y de dimensiones 1x1,2 metros, en el que se recibe el jugo de manzana ya prensado.

El área donde se muele la manzana consta de un mesón de 80x200 cm y de un alto de 80 cm. En este lugar se acumulan los sacos de manzana para

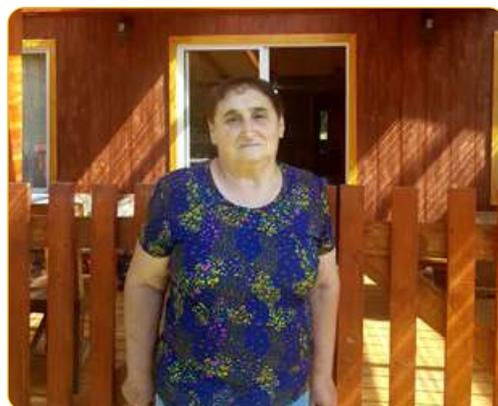
posteriormente depositar la manzana en un embudo de madera, con la capacidad volumétrica equivalente a un saco de manzanas 50 kg. El fondo del embudo posee una dimensión de 30x20 cm, justo en ese lugar se encuentra un cilindro de madera de 5 pulgadas de diámetro y 50 cm de largo, cilindro al que se le incrustan trozos de hojas de huincha de cortadora de carne.

El rodillo lleva inserto en su eje o centro de masa una pieza metálica que se conecta a un motor por medio de una polea. Encendido el motor a bencina gira automáticamente el cilindro de madera con las hojas incrustadas y tritura la manzana como si fuera una licuadora horizontal. Para ayudar al proceso sin la necesidad de aplastar las manzanas que están en el embudo, existe una pieza de madera que unida a una palanca manual presiona la manzana con el cilindro, y con la rotación natural de este último, cae triturada a través de una hendija a una canoa de madera de roble de 5 metros, labrada artesanalmente con motosierra, hacha y zarzuela, que tiene una profundidad de unos 50cm y una capacidad de 7 sacos de manzanas. Esta manzana triturada se llama bagazo.

Luego, sobre la mesa de la prensa se pone un molde de madera nativa en el cual, previo al vaciado del bagazo, se instalan dos sacos abiertos que sobresalen del molde. Después de llenar el molde con bagazo se tapa con los mismos sacos previamente puestos, y por último se pone una rejilla de madera. Este proceso se repite 7 veces hasta lograr el alto deseado

y se remata en la parte más alta con piezas de madera completándose el alto necesario para introducir una gata de camión de 20 toneladas y se comienza a aplicar compresión a los sacos con manzana molida o como los denomina el maestro chichero “quesos”.

Al presar escurre el jugo de la madre tierra hasta llegar a la base de laurel y se recibe en un balde de madera tipo barril, trasvasiándose a los envases finales.



Doña Raquel, actual propietaria del molino, posee una bodega en la que almacena unos 1700 litros aproximadamente. La quinta que posee en Panguipulli entrega una producción de tres mil litros de chicha al año.

La fermentación de la chicha dura unos 25 días en la que se mantienen los envases sin tapas, se produce lo que comúnmente se llama *hervir*. Cuando termina este proceso natural de fermentación, se tapan los envases y se consume según la demanda requerida.

Comuna de Valdivia

Yasna Fierro Ulloa (1971). Propietaria del molino de manzana “Cony, Tito y las Pitucas”, ubicado en el sector de Santa Bárbara, comuna de Valdivia.

La señora Yasna Fierro, antes de casarse, no conocía el oficio de hacer chicha. Fue en el año 1990 cuando se casa y llega a vivir al sector de Santa Bárbara. Su marido, Tito Barrientos, había nacido y se había criado en el campo: *“Yo soy de Valdivia, mis suegros tenían chichería, no conocía qué era la chichería, pero me fui acostumbrando y de a poquito me metí al rubro y me gusta”.*

corriendo y perdí toda la chicha, igual que una vez les pasó a mis cabros. Ahora yo ya no hago esa maldad”, se ríe al recordar sus inicios en la producción de chicha.

Hace más de 25 años que funciona su chichería en el mismo terreno en que se ubica su casa. Allí tiene una bodega en la que conviven una prensa, una canoa y toneles que han sido heredados: *“Los toneles guardados vienen de la familia de mi marido, más la prensa que yo calculo debe tener unos 150 años, más menos, que se le ha ido reparando con un par de palos (...) ojalá lo más antiguo no se eche a perder, para poder rescatarla.*



“Aprendí mirando, no captaba, no entendía nada, un día me mandó a llenar una pipa y dejé la manguera

Este año incorporamos una prensa hidráulica que hizo mi hijo”.

Cuenta que el tornillo de su prensa tiene más de 100 años y es una pieza fundamental para el funcionamiento del molino. Perteneció a don Ramón Andaur (Q.E.P.D.) de Tralcao, quien lo heredó de sus tatarabuelos. *“Estuvimos un tiempo moliendo donde otros vecinos, y buscando manzanas dimos con este tornillo”.*

Recuerda que a inicios de 2000 fueron los mejores años para su producción y venta, la que vendían en los barrios de Valdivia o en su propia casa: *“Empezó a salir la cerveza y la chicha se empezó a debilitar, para mí hace 7 años que la chicha tiene no mala venta sino lenta. Antes yo me acuerdo de que 10 mil, 15 mil, 12 mil litros de chicha eso no se ve ahora”.*

Para la señora “Cony”, su trabajo es un *“tema familia, esta es una empresa familiar, mis hijos trabajan aquí, mientras yo lavo botellas, el otro está pensando. Yo aquí les enseño que gracias a la chichería ustedes pueden salir adelante, así como yo salí adelante. Yo llegué con las manos cruzadas, mi marido tenía su molino y su furgoncito. Y yo tengo que seguir con el rubro, orgullosamente que la chicha nos da para todo”.*

Tanto así es su entusiasmo por este rubro, que hace poco lanzaron un nuevo producto bautizado como “Las Pitucas”, en un envase de 350 cc., orientado hacia un público más juvenil.

Ernesto Jaramillo Bebranes (1943). Propietario de “Las Pandoras Molino de Manzanas”, ubicado en Circunvalación Sur, Valdivia.

“Desde cabro chico, el finao de mi papá hacía chicha, pero más tomaba él que la que vendía, hacía unos 5 mil litros. Cuando estuve en un asentamiento en Cuyinhue (San José de la Mariquina), teníamos hartas quintas que daban dos mil sacos de manzana. Molíamos donde Dagoberto Pineda y veíamos cómo se hacía la chicha y también molíamos donde don Juan Segovia, ahí vi cómo se hacía la chicha, ahí aprendí”, relata don Ernesto Jaramillo.

Su molino funciona en el lugar actual desde 1992 aproximadamente, pues antes lo tenía en la zona del “Tambillo” de Punucapa: *“Yo no me dedicaba a esto, pero compré esa parcela ahí. En el campo trabajaba con ganadería y leche. Se puso media pesada la cosa y tenía dos quintitas. Un día fui donde un vecino y le dije si me podía moler unos saquitos para tener chicha dulce, fui dos veces y dibujé el molino. Después me compré una prensa y después otra y un tornillo que le compré a un sobrino”.*

Cuando pudo, adquirió la propiedad de Av. Circunvalación y construyó el espacio para el molino. *“Tenía tres prensas, y dos años después, compré dos más. Yo hacía 40 a 50 mil litros para el consumo de mis clientes. Todos los años fueron buenos, pero hace tres, que no hay manzanas”,* explica Don Ernesto.



“Toda mi producción la entregaba aquí, en un día podía vender 1000 litros de chicha cuando tenía la cancha de tejos, después hubo más molinos, supermercado y se fue para abajo”, recalca don Ernesto.

Jorge Lobos Leyán (1970). Propietario del Lagar de Lobos, comuna de Valdivia

“Lagar de Lobos”, es una empresa familiar valdiviana perteneciente a Sociedad Comercial y Agrícola Lobos y Cía. Ltda., dedicada a la producción y comercialización de bebidas alcohólicas fermentadas, jugos naturales de frutas y vinagres.

Jorge Lobos (1970), administrador del lagar, cuenta que en los inicios *“mi padre, Alberto Lobos Martínez, arrendaba una parcela en donde se cultivaban manzanas, pero pronto nos dimos cuenta de que el negocio era la venta de chicha y sidra”*, dando vida así, a su negocio.

“Desde 1999 contamos con resolución sanitaria y las instalaciones necesarias, como molino, y prensas (lagar), para la obtención del mosto que posteriormente es fermentado, almacenado y envasado, en el caso de las sidras y vinagres, para su comercialización”, relata Jorge.

El lagar, ubicado en calle Baquedano, desde 1999 posee un molino de manzanas y prensa, que en un comienzo eran de madera y que con los años las cambiaron por acero inoxidable. *“En el año 2011 formamos la sociedad con mi padre,*

Recuerda que el nombre del local se debe a sus tres hijas: *“Este local era un expendio de cerveza, trabajaban las tres chicas mías, más mi cabro, mi vieja y yo. Se llamaba “El Fito” por el nombre de un nieto y no faltó el “malulo” que dijo que mis hijas se parecían a las cantantes mexicanas y quedó por “Las Pandoras”.*

Desde ese entonces, ofreció el servicio de venta y molienda de manzanas, siendo esto último lo que aún realiza junto con la venta de chicha: *“La molienda empezaba firme en marzo y abril. Hasta el 2015 empezaba a las 6 de la mañana hasta las 3 de la mañana, pues no había nadie que les moliera. Al mismo tiempo, hacía mi chicha que guardaba en pipas, en toneles de 6 mil, 5 mil, de 3 mil litros”.*



y comenzamos a diversificar nuestros productos sumándose así, los jugos de fruta, los vinagres gourmet y la sidra que actualmente producimos”, indica Jorge.

“El proceso para obtener la chicha, consiste en conseguir las manzanas, seleccionarlas, lavarlas, molerlas en el molino de raya, prensar hasta sacar la mayor parte del jugo; para ello utilizamos prensas hidráulicas, que aumentan la eficiencia y requieren menor esfuerzo físico”, explica el productor.

A lo anterior, agrega, que “este jugo se bombea a estanques para ser fermentado. Después de 10 a 15 días de fermentación, se bombea a otro estanque de almacenamiento cuya tapa se cierra quedando hermético, y en esa condición se deja reposar por

al menos un mes. Luego, la chicha puede ser embotellada quedando lista para su consumo y comercialización”.

Para la elaboración de sidra “utilizamos un fermentado que se obtuvo de la mezcla de mostos en proporciones específicas, provenientes de manzanas de variedades dulces, amargas y ácidas, de manera de darle el sabor y aroma característicos. Luego de un almacenamiento de al menos 3 meses ya puede ser filtrada y envasada”, explica Jorge.

Ignacio Rivera Strassburger (1972). Propietario de Chicha de Manzanas Strassburger, sector Llancahue, comuna de Valdivia.

“Todo parte de mi abuelo que era dueño de una carnicería en Cochrane, vivía en los Barrios Bajos. Estaba casado con mi abuela Julia Iturriaga, cuyo padre era constructor, quien le dio la idea de que hiciera un trueque de su casa, que tenía 30 habitaciones, y la cambió por este campo que está ubicado en Llancahue. Eso fue más o menos el año 55. Fue un trueque mano a mano y este campo tenía un pequeño huerto de manzanas autóctonas”, cuenta Ignacio Rivera (1972), propietario de “Chicha de Manzanas Strassburger”.



“Mi abuelo se dio cuenta que era buen negocio, ahí decidió construir un molino de manzana, eso fue después



del terremoto. Toda la construcción de la chichería es con material que se cayó después del terremoto, gracias a su suegro que era constructor y que remató la madera”, indica el productor.

Agrega que la quinta que poseían “desapareció porque este campo era un solo paño, ya que vino la edificación de la carretera y dividieron el campo en dos: quedó este pedazo donde está la casa y al frente que es donde está el campo. Ahí se perdió mucho manzanal, y después con el tiempo, los manzanares añeros se perdieron”.

Solo venta de chicha

En 1975, su abuelo, decide solo vender chicha y comprar manzanas para mantener una producción que abastecía a fondistas y a locales como el “Guata Amarilla” de Valdivia: “Llegó a hacer máximo 800 sacos; y cada saco da más o menos 30 litros. 24.000 litros máximos anuales. Se vendía en botella champañera, acá el litriado y el 18 de septiembre se vendía por pipas”, recalca.

“En 1997 me hago cargo de la chichería. Yo partí produciendo 800

sacos de manzana que compré en Pelchuquín. La chicha la vendí toda en los supermercados, fui el primer productor en vender en supermercados, como Bigger y Capel. Fue entretenido y vendí cualquier cantidad; después comenzó a bajar y no fue negocio, por el tema de las facturas, te pagaban a los seis meses”, recuerda Ignacio.

Destaca que mantiene la maquinaria original de la chichería; solo ha renovado las pipas de madera por estanques plásticos, ya que no existe en la zona personas que las reparen o las fabriquen: “Antes las pipas eran de roble para rodar y los fondos de alerce para que se pudran menos. Hace poco vendí la más grande que hacía 3 mil litros y 100 % alerce”.

Para este emprendedor “la chicha está muriendo, pues, en general, los chicheros que quedan son gente adulta. A eso se suma la escasez de manzana, las regulaciones... los sacos de 25 kilos están matando el negocio. Además, le quieren cambiar el nombre a sidra. Es difícil que el oficio se pueda transmitir”, concluye.

Julio Toro Maechel, (1959), propietario de un molino de chicha ubicado en el barrio Las Ánimas, comuna de Valdivia.

Desde el histórico barrio de Las Ánimas en Valdivia, surge la tradición de don Julio Toro, quien en la década de 1980 comienza con la tradición, “en este periodo me tocó terminar con el servicio militar y en aquel entonces yo tenía primero medio cursado no iba a seguir estudiando por ello me

vi en la obligación de hacer algo, en este momento se me ocurrió comenzar con el negocio de la chicha”.

“En esa época había un galpón entre la casa antigua de mi abuelo y la casa de nosotros, en ese lugar empecé a buscar algo para vivir, así me dediqué al comercio, fue bastante difícil al comienzo porque primero me dediqué a comprar la chicha otros productores como a don Juan Irureta de Pishuínco, pero con el correr de los días y el calor la chicha se ponía negra, entonces mi mamá me aconsejó comprar pipas para almacenar la chicha, le compramos a la señora Clarita Burdiles”, explica don Julio.

Durante los primeros años en el rubro, la producción la compatibilizaba con la patente del restaurant de su mamá, Clemencia Maechel, más conocida como “la Sra. Mimi: “El lugar estaba rodeado por árboles frutales y nosotros íbamos a hacer chicha a un molino que estaba en Sedeño. Para llegar, nos trasladamos en carretas de bueyes, en esa época yo tenía 14 o 16 años. Me acuerdo de que todos los 11 de febrero cuando se realizaba la procesión a la Virgen de Lourdes, mi mamá tenía que tener chicha picante y dulce, que se producía con la manzana que teníamos, eran de una variedad caramela y otra que no recuerdo el nombre, pero eran las primerizas, es decir, las primeras que maduraban en febrero”.

“En la época de mi abuelo Julio Maechel, quien murió en el año 1936, él era dueño de un vapor y se traían las manzanas desde Santa María por vía fluvial, porque el sitio de la familia

de seis hectáreas tenía acceso al río, por ahí llegaba la manzana para posteriormente ser llevada en carretas de bueyes, también la traían de igual forma desde Pishuinco. En esos tiempos mi familia también tenía un molino, pero con los años y una vez que quedó viuda mi abuela, las cosas se fueron perdiendo”, comenta con nostalgia.

Don Julio indica que, según lo que recuerda, de aquellos años la chicha se vendía por pipa y era trasladada por el río hasta Collico, para posteriormente comercializarla en Valdivia, porque la comunicación era principalmente fluvial, debido a que no existían las calles que Valdivia posee en la actualidad, y las que existían, eran de tierra. Cuando sus abuelos producían chicha llegaron a elaborar unos 80 mil litros, en esa época contaban con cuatro prensas ubicadas en un antiguo galpón que hoy no existe.

“Cuando comencé con mi propia producción, la vendía totalmente a gente de distintas partes de la ciudad, también venían a consumir aquí mismo, porque instalé dos canchas de rayuela que se complementaban con el restaurant de mi mamá, “Caupolicán”, entonces llegaba mucha gente, porque todo el patio tenía muchos árboles y venían en familia, se ponía un chal y preparaban asados, yo vendía el carbón y la chicha, era un paseo familiar. El restaurante funcionó hasta el año 2010”, añora.

En los mejores años de producción don Julio llegó a fabricar 16 mil litros de chicha, que eran vendidos en su totalidad en la temporada, “actualmente, la producción de chicha

ha disminuido, de los 16 mil litros ahora solamente produzco 4 mil 500.”

“Para mí el futuro para nuestro rubro no se ve malo, porque yo tengo mi cartera de clientes que viene a comprar, además como se formó esta organización que nos agrupa hay que tener paciencia para que la producción de chicha se proyecte en el tiempo”, puntualiza don Julio Toro.

Maximiliano Yabar Lovera (1958).

Productor de chicha del sector de El Arenal km 2, comuna de Valdivia.

“La gente me conoce por el gringo Yabar”, así se presenta don Maximiliano Yabar Lovera, que comenzó a dedicarse a la producción de chicha con solo 17 años. Hijo de Maximiliano e Isabel, siempre ha vivido en el mismo sector.

“Mi papá vivía acá; él aprendió de su padre. Mi abuela materna, también tenía pipas (...) Vivían al otro lado, 2 kilómetros para allá en Santa Elvira. Tenían molino y quinta; se llamaba Victorina mi abuelita. Mi mamá tiene 92 años (2019), ellas trabajaban en eso (...) Tenemos tradición familiar. Mi viejo por parte de ellos (familia) también tenían molino”, relata don Maximiliano.

“Mi papá me enseñó a trabajar, al final nos entusiasamos y me quedé con todo: había una prensa y después hice dos prensas más o sea tengo tres. He reformado las prensas que son de madera, se echan a perder y uno tiene que comprar los palos y armarlas de nuevo, queda solo el



tornillo que es lo principal”, aclara el productor. Además de la prensa, tiene un molino y una canoa, lo que hace posible que en un día “bien trabajado” pueda moler hasta 100 sacos.

“Aquí trabajábamos los dos (él y su papá), traíamos las manzanas de Pelchuquín. Hacíamos como 30 mil litros, después que jubilé de EMASIL hice esa cantidad, porque me pude dedicar completamente a la chicha”, destaca.

Para don Maximiliano era un negocio rentable, recibe ayuda de sus hijos en la temporada de molienda, reconoce que ninguno de ellos seguirá este rubro: *“Después mi negocio va a morir cuando no esté”, resalta.*

Le preocupa que en los últimos tiempos ha bajado su producción llegando solo

a 4 mil litros de chicha, la que vende embotellada directamente en su casa o entrega al por mayor en negocios en el barrio Las Ánimas: *“Mi negocio fue productivo años atrás porque ahora la gente no está tomando chicha”, indica.*

Cuenta que almacenaba la chicha en pipas de madera de Alerce que trajo del camino viejo de La Unión hace 15 años, y que se conservan en una bodega subterránea que mantiene la temperatura necesaria para dar el punto exacto a su producto que es sin duda uno de los más tradicionales y conocidos del barrio que lo alberga.

Para el “Gringo Yabar” toda manzana sirve para hacer chicha: *“Toda la manzana sirve, si fuera silvestre sería mejor (...) La mejor chicha es la que se hace con manzana nativa, con la Limona queda mejor”.*

Punucapa

Patricio Fredericksen Velásquez (1968). Propietario del “Molino Fredericksen”, ubicado en la localidad de Punucapa, comuna de Valdivia.

La familia Fredericksen por muchos años tuvo quintas de manzanas. Los bisabuelos de don Patricio llegaron a la zona después de la Segunda Guerra Mundial. El abuelo se llamaba Sergio Fredericksen y su abuela Regina Fredericksen (primos). El papá de don Patricio fue Héctor Fredericksen y su mamá Rosa Velásquez. Don Patricio tiene un hijo de 19 años, a quien no le interesa mucho aprender el oficio, precisa.

La historia de la chicha viene desde los tiempos de los abuelos de don Patricio. “Mi papá nos contaba que mi abuelo le enseñó hacer chicha, mi abuelo tenía

toneles de 10 mil litros y esos los llenábamos y vendíamos en Valdivia en las principales fiestas. Luego mi padre siguió con la tradición y cuando él la hacía, nosotros con mis 4 hermanos lo mirábamos para aprender. Nos fijábamos en la fermentación, cómo embotellar y después nos fuimos perfeccionando”.

Hace 25 años que trabaja de manera más comercial, antes solo hacía chicha para consumo personal, “comencé con una prensa, dos pipas de alerce de 200 litros cada una, entonces partí con 400 litros de chicha y ya llevo 5 mil litros y cada año voy aumentando porque la gente me la pide, ocupo manzana limona para la sidra, la que traigo de Pelchuquín y para la chicha ocupo variedades de manzanas”.

Hoy su principal punto de venta es la Feria Costumbrista de Punucapa que



se realiza cada verano. *“Hace unos 9 años comencé a vender chicha en la feria costumbrista, donde se vende mucho, pero si me quedan botellas, las vendo a conocidos en Valdivia o las entrego en el restaurante El Bosque con quien tenemos un encadenamiento turístico”.*

Recuerda que antes la chicha se vendía en Valdivia y para ello se trasladaban por el río, *“en bote íbamos a Valdivia porque no había camino, entonces llevábamos los barriles en los botes, y vendíamos nuestros productos en esa ciudad”.*

El proceso de producción -nos relata don Patricio- comienza con el viaje a Pelchuquín a recoger manzanas, ahí pueden llegar a llenar unos 50 sacos aproximadamente, luego llega a la casa, lava las manzanas y empieza la molienda. La producción parte a mediados de abril, se deja fermentar y saca la sidra con 4,5 grados de alcohol y otros barriles los deja fermentar más de un mes y salen con 6 grados de alcohol, pero hay chicha que puede llegar a tener más de 11 grados de alcohol. *“Este año cada vez se produce menos chicha por el cambio climático”*, puntualiza.

Don Patricio elabora sidra, chicha fuerte, vinagre de manzana y jugo de manzana y vende durante todo el año en Punucapa. Su anhelo es que el proceso continúe lo más natural y artesanal posible. *“Hace 10 años mejoré mi prensa, ahora es de acero inoxidable, así como los cilindros, pero el resto es aún artesanal”.*

Ricardo Hugo Jiménez Ordóñez (1953). Propietario del molino “Bodega Hugo Jiménez”, ubicado en la localidad de Punucapa, comuna de Valdivia.

La familia Jiménez Ordóñez tiene una tradición de más de 50 años como productores de chicha y vinagre de manzana en Punucapa, localidad situada en la ribera oeste del río Cruces en Valdivia. *“Mi padre, una vez jubilado de la empresa pública, decidió comprar una propiedad acá en Punucapa. Con el tiempo, comencé a venir, y él ya producía chicha de manzana, exclusivamente para el consumo de la casa, eran los años de 1968- 1970. Yo llegué alrededor del año 75 acá a Punucapa y me di cuenta de que el rubro de la chicha de manzana era un producto que se vendía bien, entonces empecé a dedicarme al tema de la chicha, porque me di cuenta de que era un buen negocio y empecé a explotarlo. Fuí avanzando, construí un molino, compré envases de madera y me dediqué a tener una producción más estable y en mayor cantidad”*, recuerda Hugo Jiménez.

Hace unos 30 años que don Hugo inició su molino, pero recuerda que su papá molía donde vecinos, por eso decidió construir su propio molino, que con los años ha implementado con batea y rodillo de acero inoxidable; también la prensa es de acero inoxidable y estructura metálica, mejoras que ya tienen unos 8 a 10 años. Anteriormente, la estructura del molino era de madera, lo que a veces traía problemas en el uso, por ello resolvió cambiarla.

“La primera vez que hice chicha de manzana fueron 200 litros, fui creciendo y la época en que más he producido fueron 20 mil litros de chicha, por el año 2014 aproximadamente; contribuyó que en ese año hubo bastante manzana, harta materia prima y tenía los envases necesarios para llenar. Se vende y comercializa todo durante el año”, explica Jiménez.

Las pipas que posee las compró hace años. Cuando empezó, buscaba pipas

y encontró en la isla Teja en Valdivia, “antiguamente las familias alemanas producían también chicha, un día me decidí y pasé a consultar a la casa de una familia apellido Hermann y tenían en venta unos toneles de 6 mil 200 litros con algunas fallas, pero en Tambillo había una persona que se dedicaba a construir y reparar pipas, así que se las lleve y las desarmó y armó de nuevo quedando de 4 mil 200 litros, ahora la tengo de exhibición. Ahí compré dos toneles de 6 mil 200 litros, después compré otros envases en



Paillaco y en San Javier. Normalmente las pipas son de alerce, raulí y lingue”.

Para contar con las manzanas necesarias se abastece de la producción de localidades aledañas como Tambillo, Quitaqui y San Javier en Valdivia. La manzana que usan los chicheros son las típicas manzanas de la zona, como la Limona, Reineta y Pucha Cai, Cabeza de Niño, entre

otras, pero para hacer chicha, lo más importante, es que la manzana esté madura y sana.

Don Hugo Jiménez está interesado en hacer crecer su negocio. Por eso es que, “desde hace tres años comencé con la creación de un huerto de manzanos de unas 300 plantas, donde, poco a poco, estamos mejorando. Antiguamente había un huerto familiar,

pero que no me correspondieron a mí en la herencia familiar; en las 10 hectáreas que corresponden al terreno familiar había una quinta antigua donde se recogía la manzana”.

Cuando comenzó, se dedicó exclusivamente a producción de chicha natural de manzana; hace unos siete años incluyó la sidra y el vinagre, principalmente porque la gente pedía sobretodo sidra. *“La chicha y la sidra se diferencian básicamente por el dulzor y mayor cantidad de carbónico, por lo que es mucho más espumante y dulce siendo la preferida de las damas. Mientras que la chicha es seca, más fuerte, amarga y algo ácida que generalmente es buen acompañante de la gastronomía, la chicha natural además abre mucho el apetito”*, puntualiza don Hugo.

La bodega Hugo Jiménez produce la sidra con el nombre Tierra Negra, por Punucapa, chicha natural de manzana La Valdiviana; y el vinagre don Miguel, que era el nombre de su padre. En la actualidad, la mayor parte de la producción se vende en Valdivia, tanto en locales formalizados, como también de forma directa al público. Cada verano se puede conocer la variedad de sus productos en la feria costumbrista de Niebla, donde tiene un local desde hace unos 30 años.

Hace 12 años aproximadamente surgió la idea de crear un punto turístico gastronómico, donde junto con el molino, ofrece almuerzos a grupos y familias que llegan a Punucapa, para lo que transformó un proyecto de bodega, en un salón de eventos.

Hernán Rosas Mena, (1966). Propietario y administrador de la Sociedad Agropecuaria Punucapa S. A., localidad de Punucapa, comuna de Valdivia.

En medio de la naturaleza surge la Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A., “Sidra de Punucapa”, iniciativa encabezada por Hernán Rosas, quien señala que *“producimos sidra, chicha y vinagre de manzana. Contamos con la denominación sello de origen, trabajo que nos tomó más de 5 años y que reconoce el valor de nuestro producto, lo que significa que debemos cuidar el sello de origen, lo que implica comprar el 60% de las manzanas a nivel local, y en sectores que el sello contempla como: Quitaqui, Tambillo, Punucapa Alto, Punucapa y Frutillar; en caso de faltar manzanas nativas, éstas se pueden traer de afuera”.*

“Mi familia creció en el mundo de la chicha, llegaba febrero y toda mi familia partía haciendo chicha en los molinos, era la cultura, el entorno; sin embargo, yo crecí viéndola como una tradición, pero no como un rubro”, dijo Rosas, quien además recordó que *“nuestros padres nos mandaban (a los más chicos), a buscar la jarra de chicha y bajábamos las escaleras a un sótano helado y oscuro, con una vela para alumbrar el lugar (...), eran momentos muy esperados por nosotros, nos divertíamos mucho. La chicha nunca fue el rubro principal, era más bien de diversión, de consumo familiar. Me considero heredero de una tradición”.*

Según relata Hernán Rosas, el origen de los huertos de manzanas en



Punucapa, se remonta a la época de la colonización española, cuando el río Cruces se utilizó como vía de avanzada de los españoles hacia la ciudad, en esos años se introdujeron los manzanos. *“El padre Guarda señala, que en 1544 se reconoce a Punucapa como una calle principal rodeada de manzanales. Nosotros tenemos manzanos muy antiguos y aún no se les entrega el profesionalismo, investigación o cuidado que el manzano requiere”*, puntualizó.

“Antes del terremoto del ‘60, entre Valdivia y Punucapa, existían muchas quintas de recreo donde solamente se vendía chicha de manzana; luego del terremoto, éstas se perdieron por completo. Entonces, en la década del 80, el Fosis comienza a buscar nuevos rubros para apoyar a la localidad y me invitaron a participar de un proyecto, y ahí partí con esta locura de conquistar un mundo totalmente desconocido: La chicha”, señala el propietario de Sidra Punucapa.

“En 1996, cuando parte la empresa, el vinagre era un desecho; hoy es un producto muy valioso, porque el buen vinagre natural cuesta producirlo entre dos a tres años. En tanto, la sidra mientras más antigua pierde su calidad, a diferencia del vino. Puedo agregar, que la sidra es un nicho para la mujer y la familia; mientras que la chicha es un nicho para los hombres”, enfatiza Hernán Rosas.

La producción ha cambiado a lo largo de los años, así lo reconoce este empresario: *“En Punucapa mi familia partió en una media agua produciendo 500 litros de chicha; luego*

5 mil litros, y así sucesivamente. El proceso de producción de la chicha era muy simple: íbamos al huerto a buscar las manzanas, las llevábamos en carreta hasta el molino, se rallaban, se prensaban y se filtraban en sacos de yute, luego se trasladaban en jarras hasta al estanque de fermentación y, finalmente, la chicha quedaba en botellas. La mejor producción de mi papá alcanzó a los 10 mil litros de chicha, la guardábamos en galpones”.

Actualmente, Sociedad Agropecuaria Punucapa S.A., cuenta con maquinaria moderna, estanques de acero inoxidable y prensa hidráulica, donde utilizan el conocimiento contable de producción, vale decir, producen lo que venden. En el año 2019 se elaboraron 25 mil litros, lo ideal es 50 mil y lo óptimo es 100 mil litros de chicha.



4. Reflexiones finales

Ante los objetivos planteados en esta investigación, es posible establecer que el texto describe el origen y desarrollo de un rubro específico, como es la producción de chicha en esta región.

Asimismo, este libro permite conocer testimonios sobre el nacimiento y desaparición de quintas ancestrales en la localidad de Pelchuquín, como es el caso la familia de don Carlos Dienemann, cuya quinta se perdió, en su mayor parte, tras el terremoto del año '60; y la quinta de la familia Wagemann, que aún está activa en la zona y provee de manzanas a productores de la región para la elaboración de chicha.

En cuanto a los objetivos específicos, se recopiló material bibliográfico histórico y de investigaciones del área agroalimentaria. Una mención especial merece el diario El Correo de Valdivia, que a través de distintas crónicas y avisos publicitarios hizo posible obtener una visión de la importancia de este rubro para la región.

En esas mismas fuentes encontramos material escrito, fotográfico, que da cuenta del origen de las manzanas patrimoniales en la zona, lo que queda explicado en el contexto de esta publicación.

Para las autoras, entrevistar a las y los actuales propietarios (as) de quintas,

productores y procesadores (as) de manzanas, es uno de los aspectos más relevantes de este libro, pues son sus testimonios los que entregan una visión personal de un oficio y de un rubro, que se trasmite de generación en generación, y que representó y representa, un aporte económico para las familias.

Es necesario destacar que los y las productores (as) entrevistados (as) mantienen viva esta tradición, no solo por un tema económico, sino también por considerarla un valioso aporte a la cultura regional.

En el texto, se exhibe información sobre los procesos que desde su origen han sido aplicados a las manzanas ancestrales y las tradiciones que existen al respecto.

De igual modo, se determina que algunos de los hechos más relevantes que han marcado el desarrollo de esta área productiva, fue la llegada de los colonos alemanes a la región, quienes a inicios del siglo XX dieron un empuje a la venta y elaboración de la chicha.

Otro episodio importante fue el terremoto de 1960, cuyo desastre generó un empuje hacia el desarrollo de caminos que facilitaron la llegada de otros licores a la zona como el vino y la cerveza. Por esa misma época se

genera el impuesto al licor, ILA, que hizo que los costos de producción se eleven generando para las grandes chicherías, como la de la familia Hoffmann, el cierre de su negocio.

En cuanto a la caracterización del rubro actual, es posible afirmar que la producción de chicha y sidra sigue activa para muchas familias con sistemas de elaboración tradicionales, manteniendo sus antiguos molinos de madera y con tornillos de acero, típicos de esta región, pero también existen emprendimientos y empresas que apuestan por la modernización

y tecnificación de sus procesos con ventas hacia consumidores regionales y nacionales.

Sin duda, la chicha de manzana es parte de la historia de los oficios y de la cultura tradicional de esta zona sur de Chile y así lo son también sus antiguas variedades de manzanas presentes en quintas añosas que han sobrevivido al paso del tiempo.



Myriam Segovia, Locuche.

Bibliografía

Almonacid, F. (2013). “Industria valdiviana en su apogeo (1870-1970)”, Ediciones Universidad Austral de Chile.

Archivo Nacional. “Contaduría Mayor, Aduana y tesorería de Valdivia, Año 1808”. fjs 85. Vols 3665 y sges.

Bahamonde, J. (2007). en “Andanzas del corsario Richard Hawkins en mares de Chile y Perú”. <http://www.mundolibre.cl/articulo.php?id=583>

Bernales, Mario (1980). “Algunos aspectos lingüístico-etnográficos del ALESUCH”. Boletín de Filología Universidad de Chile.

Castro, A. (2016). “Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen.” <http://www.revistarivar.cl/images/html/rivar9/art1.html>

Castro, A. (2018). “Chicha de Manzana de Chiloé: Historia Épica de un Producto Típico, Siglos XIX-XX”. Revista Estudios Hemisféricos y Polares.

Castro de la Rivera, N. y otros (2019). “La chicha en Reumén”, Universidad Austral de Chile, Instituto de Antropología.

Coña, Pascual y otros: “Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX”. (Universitaria, 1930 (Santiago: Cervantes)) <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8190.html>

Consorcio de Desarrollo Tecnológico Apícola. 2019. “Plan de mejoramiento de la productividad y la competitividad de los productos regionales derivados de la manzana”.

Darwin, Charles. “Un Viaje de un naturalista alrededor del mundo”. <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0013948.pdf>

Estadística de la provincia de Valdivia en 1846. Memoria escrita por el finado don Salvador Sanfuentes, Intendente que fué de dicha provincia. Anales de la Universidad de Chile, doi:10.5354/0717-8883.2010.2582 <https://revistaei.uchile.cl/index.php/ANUC/article/view/2582/2500>

García Pedro; Segovia Francisco de. 2015. “La familia García de San José de la Mariquina”. REH N°57, Santiago de Chile, pp. 341-406.

Guarda, G. 1973. “La economía en Chile Austral antes de la colonización alemana 1645 - 1850”. Ed. Universidad Austral. P. 84. (2001). “Nueva Historia de Valdivia”. Ediciones Universidad Católica de Chile.

Eugenin, A. y otros (2019) “Fundamentos para la producción de sidra y destilado de manzana en Chile”. <https://repositorio.uc.cl/handle/11534/26978>

Lacoste, P. y otros (2015). “Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile”. https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292015000200011arttext&pid=S0718-34292015000200011

Pedersen, P. (1992). “Historia de San José de la Mariquina (1551-1900)”. Universidad de la Frontera.

Pizarro, D. (2018). “Análisis exploratorio del sector productivo de la manzana en las Comunas de Valdivia y Mariquina, Región de Los Ríos.”

Pardo y Pizarro, (2005). “La chicha en el Chile precolombino.” <https://www.yumpu.com/es/document/view/16893717/oriana-pardo-y-jose-luis-pizarro-la-chicha-en-el-chile-precolombino>

Proyecto FIA-Manzana-UACH 2017: “Rescate y Preservación Patrimonial de Manzanos Ancestrales de la Región de Los Ríos, para su puesta en valor en productos de alta proyección comercial con identidad regional” (PYT – 2017 – 0721)

Salas Bringas, M. (1998). “Procesamiento y calidad de la sidra en Valdivia.” Chile. <http://revistas.uach.cl/html/agrosur/v27n1/body/art01.htm>.

Diarios y revistas

Diario El Correo de Valdivia 1940 y 1952.

www.inapi.cl

Revista INTERMEZZO, abril- Año 8-N° 31, Valdivia, 1994.





Este libro realiza una recuperación de diversas historias de vida surgidas en torno al cultivo de manzanas y la producción de chicha, vinagre y sidra. Las autoras han indagado en archivos y bibliotecas y recorrido la región buscando conocer la memoria de las personas que todavía se dedican a cultivar manzanas y producir chicha, vinagre y sidra, así como destacar los principales lugares donde esta actividad se realizaba y describir las instalaciones, utensilios y maquinarias utilizadas para elaborar estos productos. En este sentido, el libro es un gran aporte a la cultura de la región, así como una invitación a seguir cultivando, en un sentido literal, la valoración de lo que han significado las manzanas y la chicha en la sociedad y economía sureña.



PROYECTO FINANCIADO
POR EL FONDART REGIONAL,
CONVOCATORIA 2019

