

## APORTACIONES POPULARES SOBRE EL VINO Y LA CHICHA

Compilación de normas, creencias, costumbres y motivos  
de la cultura tradicional chilena

*Al Dr. Fritz Krüger*

### ¿POR QUÉ EL CHILENO "TOMA"?

Resolverlo no es problema de este enfoque, pero veamos lo que dicen algunos, por qué "*le pone*" más que nadie.

El Dr. Luis Gajardo, en unas anotaciones sobre las condiciones de alimentación del obrero agrícola, dice que por la exclusividad de sustancias energéticas y caloríficas y por la índole de su trabajo a cielo descubierto, recibiendo permanentemente la acción de los rayos solares, se provoca en él un estado latente de sed que le predispone a la tendencia irresistible de la embriaguez y que las estadísticas demuestran su gran porcentaje en esta clase de obreros.

El Dr. Hugo Grove escribió: "El alcohol, para el obrero chileno, no es un estimulante sino un anestesiante que le permite un sobreesfuerzo al actuar sobre organismos ya fatigados y semi agotados".

Un escritor del norte afirma que "el roto, en la pampa, toma por pena o por alegría, por rabia o por amistad".

El cronista Raúl Morales Álvarez, en una crónica: "cómo, con, cuánto y por qué... se "curan" los chilenos, decía: "...hablemos sólo del pueblo. En las otras clases sociales, el borracho es minoritario. Pero en la gran familia de "*Verdejo*"<sup>1</sup>, forma absoluta mayoría. Las causas son fáciles de ubicar y están a la vista de todos. Lo terrible es que, viéndolas, no hagamos nada por remediarlas. Son la miseria y la ignorancia donde vive el

---

<sup>1</sup> *Verdejo* Denominación moderna que se le aplica actualmente al *roto*. Este es un apellido netamente popular, de ahí su generalización representativa con respecto al pueblo modesto.

pueblo, habitante de su gran desesperanza. Engañado, postergado, humillado por todos los Gobiernos, sigue preso en el cepo de un trágico destino. Enmarcando sus noches en la pieza de los conventillos, con su promiscuidad aplastante, —en una sola cama se duerme, se ama, se nace y se muere— espectador fatalista de una mujer envejecida y una prole famélica, el *roto* busca en el escenario fugaz de la cantina la cuota de alegría que la vida le niega. Allí hay luces, dinamismo, charla, simpatía de amigos, limpieza. Precisamente, todo lo que le falta y lo que él anhela. Entonces va en su busca y lo aprisiona en ese instante tremendo de la borrachera. Su borrachera. La más dramática y angustiosa del mundo”.

“... Usted sabe, como yo... quienes son los dueños de los conventillos; quienes son los que se enriquecen con el alcoholismo en Chile; quienes, por último, los que engañaron al pueblo a través de la demagogia electorera, que ya cumplió más de un siglo. Por que está allí, verdaderamente, el grande y tumultuoso drama de Chile que atisba la esperanza proletaria, a través de banderas y puños”.

Don Carlos Morel, en una conferencia que titulara: “La Agonía de nuestro pueblo”, decía:

“El alcoholismo, en Chile, es, sin exageración, como el opio en la China; la maldición del pueblo y la ruina de nuestra raza. Todo ha conspirado para lanzar al pueblo indefenso en este vicio; de él derivan la mayor parte de sus desgracias y a él recurre en busca de olvido en todos sus males. Una infernal máquina de intereses creados conspira en este crimen nacional, desde el opulento dueño de viñas, todo influencia e importancia y el traficante de caldos y el preparador de vinos y el bodeguero y el cantinero y las autoridades, hasta el mismo pueblo inconsciente. Muchos millones de pesos están comprometidos en esta gran industria del vino, que se hace cada día más próspera a costa de la vitalidad de nuestra raza, que estamos matando criminalmente. Sé de Municipalidades, cuyas entradas por patentes de alcohol constituyen un 20 y un 25 por ciento de sus presupuestos, sin contar el comercio clandestino incontrolado.”

#### EL GUSTO DE LA FRATERNIDAD O EL GUSTO DE LA PALABRA

En el campo, el *huaso*<sup>1</sup> y la huasa; en el pueblo, el *roto*<sup>2</sup> y la *china*<sup>3</sup>, beben el buen vino chileno. Dicen que en Chile no hay mal vino, sino mal

<sup>1</sup> *Huaso*. Deviene del quechua, *Huasu*. Palabra que significa espalda, ancas y de aquí fue que a los hombres que los indios veían sobre la espalda o ancas de los caballos comenzaron a llamarlos huasos, por lo que la genuina

intencionados con el vino. El pueblo bebe en la buena salud y en las malas; como asimismo canta y bebe en el velorio; el día de la muerte se torna en regocijo; en el día del nacimiento de un hijo, se bebe porque fue hombre o porque fue mujercita, *chancleta*, en el cumpleaños y en el santo, hay vino, petardos y cohetes; en el casamiento se bebe para que la pareja sea feliz; en el bautizo, óleo; el padrino paga todo, para no ser padrino amarrete, *cacho*, pone hasta el vino; y en la alegría y en la pena, como en el triunfo o el fracaso, y, en general, en cualquier aspecto o *cuchufleta*, *saca trago*, vino tinto o blanco.

El vino caliente es *santo remedio* en la enfermedad y, por último, se *remoja* el terno nuevo; se *paga el piso*; y se riega la cazuela bien condimentada. No falta la ocasión para *rajarse*, *hacer la corrida*.

*Visto y considerando, vamos tomando, dándole curso al botellón*, conversando en torno de la botella.

Siempre piensa, *que entre ponerle y no ponerle, más vale ponerle*. El pueblo chileno es generoso, tiene un espíritu sociable y gusta de la convivencia. Es platicador, conversador.

¿Será que los pueblos que beben vino son conversadores, sociables?

¿Habrá una correlación íntima entre los pueblos productores de vinos y su idiosincracia?

---

expresión tan popular no es propiamente *hombre de campo*, sino hombre de a caballo.

<sup>2</sup> *Roto*. Deviene de la palabra quechua *Rutus*, nombre de la fiesta de la pubertad. La ceremonia que los consagraba se llamaba *Rutu-chicu*. Esta práctica la ejercían los peruanos, bolivianos y araucanos. Es decir, que adolescentes, mocetones iban a Chile recién iniciada la conquista con los españoles al Cuzco. Y este ir y venir de *rutus*, de jóvenes valientes, esforzados se generalizó, y andando el tiempo, esto de *rutu* vino a quedar en *roto*, sinónimo de hombre de aguante, de ñeque, trabajador.

En Chile numerosas palabras quechuas han sufrido esta transformación: *Purutus*, poroto; *Huasu*, huaso; *Lazu*, lazo, etc.

<sup>3</sup> *China*. La voz china, aplicada a la compañera del roto, del huaso y del gaucho, proviene del imperio incaico. Chinas se llamaban las mujeres que en el templo del sol tenían a su cargo, entre otros misterios, conservar el fuego sagrado. Chinas, asimismo, llamábanse otras mujeres sujetas a determinados servicios en el templo del inca. De ahí dimanó que los españoles llamasen al principio en el Perú, chinas a las indias jóvenes que servían en los conventos de monjas, después a las que servían en las casas de familia. China, fue niñera, criada, mujer dedicada al servicio doméstico. Y para el pueblo china sigue siendo su fiel servidora, puede ser su mujer o la virgen de su devoción, la Chinita de Andacollo. Y los que le bailan fielmente a la Virgen se pasan a llamar *Chinos de la Virgen*.

¿Existirá una diferencia entre los pueblos que beben agua y los que beben vino?

El pueblo chileno gasta de *un viaje*, come de *un viaje*, bebe de *un viaje*.

Bebe en forma acumulada, antisocial, es decir entre sábado y domingo, en una fiesta o en los días que determina; como en forma antirrational, se gasta el presupuesto de una semana en un día y los restantes: *ya se comerá*. Se olvida del mañana: *Quien guarda pa otro día, en Dios esconfía*.

Es cierto que recibe jornales acumulados, pagas ocasionales, debido todo esto, en gran parte a los trabajos estacionales y acciones laborales que presenta el país.

Se ha dicho que Chile no es un país, sino que varios países en uno. Así quedaría involucrada la extraña, la loca geografía de Chile. Chile exige una adaptación geográfica. Es determinante la influencia del mar, de la cordillera, de la pampa, de las alturas, las segundas del mundo. ¿Y el clima? El clima ejerce función principal. Es el modelador de los elementos humanos. El clima determina la flora, la fauna, la fisiología y el espíritu del hombre. La psicología humana está sujeta a tropismos, entre los cuales está la temperatura, termotropismo.

Si de lo ambiental se pasa a los problemas del espíritu habrá que preguntarse si se pueden separar. Habrá que considerar si son los factores o problemas de la personalidad.

El problema del alcohol está en el alcohol o estará en la personalidad.

Todos sabemos donde se forma la personalidad de las camadas populares.

Su nivel cultural hay que buscarlo y encontrarlo en la falta de escuelas y maestros que arrojan un porcentaje de analfabetos.

¿Se sabe el número de bibliotecas que tienen los que leen? Hay una, dos, tres, cuatro por cada millón de personas.

Las distracciones. ¿Cuáles son y qué precios tienen? ¿Dónde están los entretenimientos deportivos, espectáculos educativos, a bajo precio? ¿Dónde están las instituciones para los jóvenes y los niños, que les ofrezcan distracciones honestas que conserven sano el cuerpo y lo mismo la mente?

Pero, hay barrios que cuentan hasta con ocho tabernas en cada cuadra. Ha existido una cantina por cada 130 habitantes en algunos lugares.

A estas tabernas acude el pueblo en busca de distracciones y alivio u olvido de sus pesares y dolores. Es su club social, clubes que tributan al Estado y a las Municipalidades.

¿Nace aquí el vicio de la embriaguez y sus secuelas?

¿Nace de la vivienda? Es adecuada o inadecuada, menesterosa o higiénica. ¿Barata? Su renta es superior o menor que el vital. Su vestuario

es el indispensable o menos que indispensable. Su alimentación está normada, regida por las características nacionales, es decir, lo que han comprobado los estudios: falta, crisis de alimentos; alimentos descarenciados por el problema del empobrecimiento de las tierras; razones económicas que no permiten adquirir ciertos alimentos; alimentación deficiente y como consecuencia, una falta de vitaminas, vitamina del complejo B; y finalmente una notoria falta de hábitos alimentarios y pésima distribución del presupuesto de alimentación.

#### EL CONQUISTADO Y LA VID

Los conquistadores aclimataron la vid, la que sirvió en los comienzos para las necesidades del culto religioso.

Los primeros sarmientos de parras que llegaron a Chile proceden de Andalucía, traídos por algún Capitán de Carlos V de las que allá plantaron los moros, trayéndolas de Tierra Santa, de los bíblicos faldeos de Jerusalem y Jericó. Y así está lo místico relacionado con el vino chileno.

La propagación de la vid fue rápida y fructífera. Los Obispos tuvieron que preocuparse del asunto, y así, uno de ellos, escribía con dolido al Rey: "Desde los principios de la conquista se ha introducido la vid, y a pesar que nadie ha pedido licencia, está la tierra tan llena de ellas que no hay pago, valle ni rincón que no esté plantado de viña".

Era tal el efecto que producía la embriaguez entre los indígenas, que el Cabildo de Santiago en 1558 tomó las medidas necesarias para establecer la *Ley seca* en el país.

Los conquistadores bebían sin moderación en los *banquetes* y con gran descompostura y fealdad.

Los conquistadores y los nativos tomaban el jugo de la parra. El sacerdote necesitaba el vino para el Altar; el soldado para festinar su campaña; y los nativos para festejar su resistencia.

Estas vides vinculadas a Cristo, fueron renovadas en el siglo XIX por los viñateros criollos quienes adoptaron cepas francesas de aristocrático abolengo, uniéndose en la historia del viñedo chileno, el Oriente místico con el Occidente mundano.

Estas fuerzas, este influjo de religión y de mundo profano, hace que los vinos chilenos adhieran al santoral, ya porque las viñas eran entregadas a la advocación de los santos o porque los nombres de las esposas de los dueños de los viñedos venían del calendario religioso y se les otorgaba a las viñas.

Así están las viñas: Santa Tomasa, Santa Lucía, Santa Catalina, Santa Teresa, Santa Rita, Santa Rosa.

Después, en el vino chileno lo místico se une con la aristocracia en los apellidos españoles, vascos, franceses.

#### VINOS CON NOMBRE DE SANTOS

|                    |                              |                     |
|--------------------|------------------------------|---------------------|
| Vino Don Bosco     | Vino San Javier              | Vino Santa Carolina |
| Vino San Jorge     | Vino Santa Lucía             | Vino Santa Rosa     |
| Vino San Pedro     | Vino Santa Rita <sup>1</sup> | Vino Santa Filomena |
| Vino San Carlos    | Vino Santa Matilde           | Vino Santa Elena    |
| Vino San Francisco | Vino Santa Emiliana          | Vino Santa Teresa   |

#### VINOS QUE PRESTIGIAN A PUEBLOS

En Chile son numerosos los pueblos destacados por sus viñas y sus caldos. La geografía es relievada por el vino; la tierra describe al vino.

Y hay una pujanza zonal, un orgullo local al exaltar los caldos.

Un orgullo nacional de beberlo u ofrecerlo.

Se bebe mirando la geografía:

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <i>Vino de Codpa</i>       | <i>Vino de Coelemu</i>     |
| <i>Vino del Huasco</i>     | <i>Chacolí Melipillano</i> |
| <i>Pajarete del Huasco</i> | <i>Chacolí de Doñihue</i>  |
| <i>Vino del Valle</i>      | <i>Chacolí de Pelequén</i> |
| <i>Vino de Huallilinga</i> | <i>Chacolí de Malloa</i>   |
| <i>Vino de Pirque</i>      | <i>Vino de Cauquenes</i>   |
| <i>Vino de Pocoa</i>       | <i>Vino de Concepción</i>  |
| <i>Vino de Collanco</i>    | <i>Vino de Penco</i>       |

#### CLASIFICACIÓN DEL VINO

*Arreglao.* De arreglado, con intervención, con mezcla.

*Bautizado.* Se le ha puesto agua.

<sup>1</sup> En 1824, fecha de la visita a Chile de la primera Delegación Apostólica, el Secretario de ella, Monseñor Mastai Ferreti, que más tarde había de pasar a la historia como Pío IX, uno de los Pontífices más preclaros de la Iglesia, dijo misa en el Oratorio de las casas de la Viña Santa Rita.

*Golpeador.* Con mucha fortaleza.

*Moro.* Sin bautizar, sin agua.

*Puro.* Sin agua y ningún otro contenido.

*Volteador.* De volteador, que tumba, que voltea, con más cuerpo.

*Chacolo.* De chacolí.

*Chacolí.* Crudo o sea el vino del año.

*Rosao.* De rosado.

*Tinto.* De tinto, retinto.

*Tintoco.* Viene de tinto.

*Blanco.* De blanco.

*Blanquillo.* Diminutivo de blanco.

*Pitarrilla.* Zumo fresco de uva, no fermentado.

*Lagrimilla.* Zumo de uvas restregadas.

*Clarete.* De claro. La voz *claret* procede tal vez del antiguo francés, *claret*, hoy *clair*, diminutivo de *clair*, claro. Con ese nombre se conoce un vino tinto pálido, de color amarillento; para distinguirlo del tinto obscuro; en Inglaterra es nombre que hoy se aplica a los vinos llevados de Bordeaux, aunque a fines del siglo XVIII se daba a los tintos en general.

*Pajarete.* Su nombre se lo dio el antiguo monasterio donde se elaboraba, situado cerca de Jerez, España. Pajarete, es un vino espirituoso y aromático. En Chile, el *Pajarete Huascaltino*, llamado también *asoleado*, es un vino muy puro y delicado que se fabrica en la región de Huasco y ValLENAR.

*Pipeño.* Vino pipeño, es el que se mantiene en pipas.

*Asoleado.* Vino asoleado, expuesto al sol.

*Navegado.* Vino navegado es el que ha pasado viajando, ha cambiado de temperaturas, de clima. Alude a lo que ganan los vinos de un lugar cuando pasan ciertos puertos.

*Carreo.* Se llama al vino que queda en las botellas o copas en los bares de última clase y que se les vende a los ebrios.

*Bigoteado.* Semejante al *garreo* y su nombre le debe venir por haber estado bajo los bigotes de algún cliente que le estaba *poniendo entre pera y bigote*.

*Vino tinto y del otro.* También es: *Vino puro y del otro*. Es decir, sin marca, no le interesan. Acepta lo que sea la voluntad del que está *feriando*, festejando.

*Del que toma el patrón.* En confianza suele pedir al mozo de cantina, vino *del que toma el patrón, del que toma el dueño*, o es también: *ese que usted sabe*.

*El rasguño.* Es un vino embotellado, con varios años, que acusa en un

extremo de la etiqueta un precio muy bajo, pero que no se puede vender en la actualidad al mismo precio y entonces se ha dado en rasparle, rasguñarle el extremo en que está el precio antiguo para cobrar otro más alto. Cuando se quiere un vino viejo bueno, se pide si hay un *rasguñao*.

#### EL VINO SE VENDE

El vino se vende en las vinerías

*Embotellao*. De embotellado.

*Suelto*. Sin envase, en cualquier tipo de garrafa.

*"Litriao"*. De litro, por litros, sin envase.

*Chuico*. Por chuicos, vasija barriguda de cristal forrada en mimbre con capacidad para varios litros. Al chuico se le conoce con el nombre de *transformador*.

*Damajuana*. A la damajuana se le conoce por *damagua* y *madajuana*.

*Juanita*. Una pequeña *damajuanita*.

#### DESIGNACIONES QUE SE DAN A LAS GARRAFAS

*Bota*. Botella; se pide una bota.

*Media Bota*. Media botella.

*Guagua*. Jarro de cinco litros. Está siempre en los mesones de los bares y por lo general se pide completo a la mesa. Se le denomina así por la semejanza con una guagua, es decir, tamaño.

*Don Lalo*. Un pequeño jarrito que se coloca en las mesas de un negocio cuyo nombre es "Don Lalo, el Rey del Pescado".

*Nano*. De otro diminutivo.

*Sirena*. La garrafa tomó el nombre por tener estampada una sirena.

*Caturra*. Jarrita verde, como una caturra.

*Loro*. Jarro pequeño y en contraposición con la caturra.

*Lorito*. Diminutivo de loro, jarro pequeño o casi igual al Loro.

*Pato*. Jarro bajo, en forma de pato.

*Medio Pato*. Semejante, pero menor.

*Torito*. Jarrito pequeño pero que hace bastante.

*Doble*. Jarro conteniendo dos litros; es como si dijera, un doble litro.

#### DESIGNACIONES QUE SE LE DAN A LOS VASOS

*Caña*. Vaso cilíndrico, parecido a los que usan en Andalucía para beber vino, manzanilla.



*Cañita.* Medida menor.

*Cacho.* De cacho, vaso córneo.

*Potrillo.* Vaso grande con capacidad para dos litros, que tiene estampada la bandera chilena. Este vaso, hijo de las ramadas, los rodeos y las trillas, tabernas y casas de remolienda, se toma con las dos manos y se va de boca en boca de los circunstantes en pos de otro.

*Pinta.* Vaso corriente.

*Caimán.* Vaso con capacidad de 1 litro.

*Coliguazo.* Vaso con capacidad para un cuarto de litro.

*Garza.* Vaso de cuello largo, como las garzas, para beber cerveza y ocasionalmente vino.

#### NOMBRES QUE TIENE EL VINO

Rafael Bluteau, un fraile erudito del siglo XVII, define el vino como *Sangre de la tierra, Licor Báquico, Restaurador de los espíritus vitales, Revelador de la Verdad, Descubridor de los Secretos, Lágrimas de uvas pisoteadas y exprimidas, Exterminador de los cuidados, Antídoto de Melancolía, Alma de los Banquetes.*

La vid y el vino; la vid y su fruto se conjugan como una variante de la vida y de la inmortalidad. Platón el filósofo griego dijo: "El vino es la leche de los viejos. En éstos el vino bien medido es mejor tolerado y es un buen remedio contra el frío de la vejez. En España, llaman también al vino con el bautizaje de Platón.

Así se expresa el elogio de la vid y el estrujo de su fruto en distintos idiomas. En Sumerio: *Geshtin*, árbol de la vida; en Persa, *maie-ishebag*, bebida de juvenia; en Galés: *Whiskey-water of life*, agua de la vida.

El pueblo chileno tiene también sus definiciones, tal vez menos poéticas, pero expresivas y ceñidas a la realidad de cómo lo siente y cómo lo maltrata.

*Leche de Cristo.* Licor divino.

*Jugo de Fraile.* Caldo ponderado. Los frailes exprimieron las primeras uvas en el país.

*Sangre de Toro.* Sangre robusta, poderosa. Vino fuerte como un toro.

*Criaturero.* Vino criaturero, es el caldo constituyente o reconstituyente sexual.

*Hijero.* Es el vino semejante al criaturero.

*Caldo de Mona.* Vino que exalta en forma animal, un caldo que despierta el ancestro zoológico.

*Caldo de Gorila.* Caldo que excita a la bestia, al Gorila.

*Marca León.* Vino agresivo, atacante y feroz como el Rey de la selva.

*Marca Saco.* Vino que es como una tinta para marcar bultos retobados en saco.

*Mosteque.* Mosto que sólo merece la forma despectiva de mosteque.

*Vinagrillo.* Vino menos que vino, vinagrillo.

*Natre.* El vino amargo como el natre.

*Casa-nova.* Juego de palabras en relación a la marca, una buena marca. Pero, lo que se pide no es Casanova sino de la CASA.

*El Mata Penquero.* Vino que mata al más *penca*. *Penca* es el mejor y otras veces el peor.

*El Pela Guata.* Vino que pela el estómago, de *guata* voz araucana.

*Raspabuche.* Vino áspero que raspa el buche, el estómago. *Raspabuche* era la galleta o pan candial que se daba a los trabajadores, especialmente, el añejo.

*El Rosquero.* Vino pendenciero.

*Vino Peleador.* Vino peleador es el que hace trabarse en contiendas, en luchas.

*Tres Tritones.* Vino que estremece, remece, produce temblores orgánicos.

*Vino los Tres Amigos.* Vino que exalta el entusiasmo báquico. Uno lo toma y dos lo sujetan.

*Agárrate como puedas.* Vino que después de beberlo hay que asirse, tomarse de donde se pueda.

*El Cachascán.* Vino que eleva a la altura de *Catcher*. Puede presentar el bebedor este espectáculo.

*El Veneno.* Vino que maltrata. Malo como un veneno.

*El Marcha Atrás.* Vino que hace retroceder más que avanzar.

*Mata Penas.* Vino que aleja las preocupaciones y nubes negras: padecer, sufrir, aflicción.

#### "TRAGO LARGO"

Hacen numerosas combinaciones de vino con otras bebidas y éstas son conocidas como *Trago Largo*, para diferenciarlas del vino puro y del *Trago Fuerte*, que es licor espirituoso.

Entre las combinaciones que hacen están las siguientes:

*Aliao.* De aliado, aliar vino blanco con tinto.

*Canario.* Vino blanco con huevo.

*Carabinero.* Vino blanco con vermuth y cáscara de limón.

*Cufequé.* Vino blanco o tinto endulzado con leche condensada y robustecido con *vaina* de huevos o erizos.

*Jote Blanco.* Vino blanco con Coca-Cola.

*Jote Negro.* Vino tinto con Coca-Cola.

*Milico.* De miliciano. Mezcla de vino tinto corriente con vino añejo en partes iguales.

*Ponche.* Del inglés *punch*, y éste del persa *pancha*, cinco, por los cinco ingredientes de que se compone. Bebida que se hace mezclando ron con otro licor espirituoso, agregándole agua, limón y azúcar.

Pero en Chile, ¿quién no conoce una fórmula para hacer *ponche*? Ahí están la de vino blanco con fruta; la de agua con té con fruta; y la que se hace mezclando ron, con leche, clara de huevo y azúcar. El *ponche* se prepara de las más diversas formas, según los gustos, las circunstancias, o los recursos de que se disponen. El más popular, generalmente, lleva como base aguardiente o pisco, vino, agua mineral, frutas y azúcar. Entre los *ponches* está el *Ponche cabezón*, que es el fuerte, y que según el decir se recomienda:

“Para las niñas, dulcesito y simplón;  
para los mozos cabezón”.

*Vaina.* Vino tinto con huevo batido y azúcar. Se le conoce por *Ponche de vino* y *Vaina*. Y el origen sería el siguiente: Se asegura que durante unas maniobras, un oficial le decía a su ordenanza: “¿Cómo es posible que no se pueda servir algo apetitoso?”. Y que el ordenanza habría dicho: “¡Al tiro le preparo algo!”. Y después de algunos minutos le habría presentado una vaina de sable instándolo a que se la empinara y se sirviera lo que había dentro. El oficial le hizo caso y gustó un líquido muy agradable. Al preguntarle qué era eso, le dijo que había soplado en ella unas yemas de huevo (huevo corneta), le había colocado vino, azúcar y el todo lo había batido en la misma vaina. Y al inquirir el oficial el nombre de lo que había gustado, ni corto ni perezoso el ordenanza respondió: “*Vaina*,” mi Teniente.

#### SE BEBE

Se bebe aquí y en la quebrada del ají. En la mañana dirá:

*Hay que hacer la mañana.* Beber una copa de vino a primera hora.

*Matar el gusano.* Se cree que las lombrices *gusanos* piden de comer. Y el aguardiente sino las mata las adormece.

*Matar el pirihuín.* Beber vino o licor fuerte en la mañana. El pirihuín es un parásito frecuente en los animales domésticos y en el hombre.

*Lavar la olla.* El primer trago antes de comer, cuando el estómago está vacío.

*Lavar las tripas.* Limpiarlas con algunas copas de vino. También se dice: *Baldear las tripas.*

*Raspar la cancha.* Al tomarse las primeras copas de vino en ayunas, entonarse, haciendo cierto esfuerzo, como si tosiera, para limpiar la garganta.

Durante el día no falta una *Picá(da)*, un *Corralito*, una *nombrada*, recintos acogedores, aún cerca del Cementerio, de todos los cementerios, estará *El Quita Penas*, negocio de vino donde se ahogan las penas.

Y como *no hay primera sin segunda*, luego se entusiasman y se sienten así:

*Con los cachos calientes.* Esto es quedar provocado, con ganas de seguir bebiendo.

*Con la trompa tibia.* Con los labios tibios, con disposiciones para seguir bebiendo. Semejante es: *Con el hocico caliente y con la Jeta Caliente.*

Se cuenta que un huaso rico, bien puesto, para su Santo colocaba en la mesa copas sin pie, sin asiento, se los hacía cortar, por lo tanto, lo que se servía tenía que ser *al seco*, tomarse de un impulso, de un solo *envión*, de una *sentá*. Las copas no se podían parar.

Así se bebe:

*De un envión.*

*De una sentá(da)*

*Sin resollar.*

#### INVITACIÓN A BEBER

Y los chilenos, mezcla hispana, al fin, cuando van a comenzar a comer, es decir, cuando están con el estómago vacío, se toman el primer *trago*, que llaman *Trago para lavar la olla*. Y ya comiendo, se muestran de *resuello largo*, de *aguante* para beber sin respirar.

La invitación a beber tiene una fraseología pintoresca que forma un vocabulario gracioso del amigo de *chupar*, *chupeta*, del que gusta *empinar el codo*, de *pelarla de un viaje* cuando va de *farra*, de *curadera*.

Entre estas frases se cuentan:

*Conversemos este botellón.* Confraternizar al calor comunicativo del vino.

*Sacarle el viento a la botella.* Consumirla antes que le entre aire.

*Lloremos pero no nos turbemos.* Llorar, pero no dejar de beber, de servirse por grande que sea la pena.

*Ponerle entre pera y bigote.* Entre el labio superior e inferior; entre las barbas y los mostachos.

*Demosle curso.* Servirse, darle curso al despacho, como se cursan los expedientes.

*En otras partes pasan y aquí no pasan nada ¿Qué pasará?* Indirectamente se solicita que sirvan.

*El primer trago ha de ser largo, y los demás lo mismo.* No hay reunión de confianza en que el dueño de casa no deje de advertir tal sistema, cuando los contertulios están reticentes para servirse.

*Que le aproveche como si fuera leche.* Que le sea provechoso como un vaso de leche.

*¡Así como pinta el higo, pásele un trago a un amigo!* Así como están las cosas, pásele un trago a un amigo.

*Antes que el higo esté seco, mándese un trago al seco.* Antes que pase el tiempo... servirse el trago.

*El buen amigo da dos tragos.* Invitación. Después de la primera copa viene la segunda, la tercera por ruín que sea la visita.

*¿Algúen ha estornudado?* Cuando se estornuda, se dice: ¡Salud! Y con esta pregunta se invita a beber.

*Fundamentemos el trago.* Como en las asambleas políticas, se fundamenta el voto, se expone la razón para beber.

*Antes de que tome gusto a vidrio.* Apurarlo, escanciarlo para que no se pase a vidrio, al vidrio de la botella.

*¿Quién dijo miedo?* Por invitación afrontar una y otra copa sin temor.

*Un golpe al hígado.* Invitación a maltratar el hígado con un buen o regular vino. Todo sea por la amistad.

*Un pencazo.* Invitación a darse un golpe de vino, como un golpe con la penca y por extensión *pencazo* o *guascazo*, de guasca, también *guasquearse*. Penca o guasca, látigo o ramal de cuero o sogá trenzada. Penca, chicote del huaso.

*Un cañonazo.* Invitación a disparar, a servirse un copón de vino. Disparar seguido con un cañón como en los grandes días de la Patria. *Cañonearse* el organismo.

*Cachada.* Servirse una buena porción. *Cachá:* el contenido de licor en el cacho o vaso. Cornear al hígado con unas buenas cachadas o dosis.

*Tacazo.* Buenos tacos de vino. Pegarle al hígado golpes con el taco.

*Encumbremos esta ñeclita.* Levantar una pequeña copa de vino por ironía puede ser grande y buen vino. *Ñecla* es un volaptín liviano; y también *Ñecla* es poca cosa.

*¡Pantalón blanco!* Es una invitación a dejar la copa blanca sin una gota de vino.

*¡Vaquita echada!* Compromiso de beberse todo el contenido del vaso y dejarlo acostado, tendido en la misma forma que se echa una vaca.

*Cacho botado.* Beber a cacho botado es un acuerdo, un pacto de tomar en un cacho y lanzarlo lejos para que el que desee beber tenga que ir a recogerlo.

*Póngale gente a la loma y perros a la quebrá.* Venga y venga más trago.

*Póngale otro tragullo para remojar el capullo.* Invitación a beber por creerse que se tiene la garganta seca o la garganta en capullo, en flor.

*El trago de la ballena, el que lo seca la llena.* Orden de servirse apenas escanciada una copa.

*Traigan trago como bañar caballos.* Forma ostentosa de pedir derrochando.

*Los que tengan sed, que bajen al agua.* Invitación a beber no con tanta demora.

*Tomar hasta quedar botado; lo demás es vicio.* Convite a beber sin compostura.

*Sacó trago.* Frase que suele decirse a raíz de algo bien realizado o bien hecho y que significa valer un trago, servirse una copa.

*Servirse la copa del estribo.* La última, la de la despedida, antes de poner el pie en el estribo y montarse. *antes de que se vaya tómese la copa del estribo.*

Y se sirven, y una vez vaciados los vasos, los chocan fuertemente, despedazándolos. Todo por la amistad. Para que nadie beba donde han bebido.

## BRINDIS

Los Conquistadores bebían sin moderación en los banquetes. Uno de los cargos que se hicieron a Don Pedro de Valdivia, fue el haber introducido en Chile la moda de los "brindis a la flamenca" acusación que se hizo más intensa contra el Gobernador Alonso de Rivera, en 1602, "por su afición a los brindis de Flandes, que se realizaban con muy gran descompostura y fealdad, poniendo las botijas de vino en las mesas sobre los manteles y brindando con mil ceremonias por cuantos hombres y mujeres les vienen a la memoria, y a la postre a los ángeles, porque así se usa en Flandes".

Transporte cultural, o realidad nacional están los brindis, como una franca invitación a beber.

*¡Salud!* Más que estado normal del organismo, es que conviene a la salud.

*¡Salucita!* Es una manera cariñosa de brindar por la salud.

*¡Salú me ijiste, ñato!* Salud me dijiste ñato, puede ser: salud me dijis-

tes, amigo. Nato, es el de nariz pequeña o respingada y también amigo querido, estimado. Por la mujer se dice: "*Natita linda*".

*¡Salú, salú, el puente de Castro es más grande quel de Ancud!* Puja con dos puentes pertenecientes a dos pueblos de la provincia de Chiloé.

*¡Salud y con todo!* Por la salud con todo lo que contiene la copa o vaso.

*¡Salustio!* Por salud. de Salustio.

*¡Salitre!* Por salud. De salitre que producía buena plata y felicidad. Entonaba la economía nacional y particular produciendo por extensión salud.

*¡Al seco!* Beber, sorber la última gota del vaso. Dejarlo *al seco*.

*¡Hasta la cachita!* Hasta el fondo o sea el extremo del vaso córneo. Lo pequeño, el cachita o cachita. Hasta la puntita.

*¡Hasta los pepinillos!* Del trato que se da al pepino, pepinillo en vinagre o salmuera. El pepinillo se pone al fondo del vaso o recipiente.

*¡Hasta el contre!* Hasta lo más hondo, hasta el contre.

*¡Hasta los alamos!* Hasta la cima de unas líneas rectas, estrías que ostentan algunas copas, que el pueblo compara a las filas de álamos. Llenar la copa hasta los alamos, hasta la copa de estos árboles.

*¡Hasta donde se lo limó el herrero!* Hasta el borde, hasta el final. Existen unos cachos con unos bordes de plata muy bien trabajados, es decir, hasta donde terminó la lima.

*¡Hasta el dedo chico!* Esto viene de la forma, manera de tomar el vaso. Se toma el vaso con la mano invertida, con el pulgar arriba sobre los bordes y el meñique bajo el fondo o asiento, al empinar el contenido para ver el dedo chico.

*¡Hasta verte, Cristo Mío!* Ritualismo que tiene su origen en la Edad Media. En las horas sagradas de la Edad Media, el vino se glorificaba junto a las Catedrales en la bondad de Dios. En algunas ermita se podía leer: *Agradeced al Señor, que nos ha dado el vino*. Esta invocación dio origen a que los reyes de Castilla y los nobles de su Corte hicieran reproducir la imagen de Jesús, en el fondo de los vasos y copones, para que al ingerir el líquido, pudiesen advertirla de inmediato, repitiendo la ceremonia, de acuerdo con el grado de religiosidad de cada uno, y a la voz de: *¡Y, hasta verte, Cristo mío!*

Y este brindis lo trajo a Chile el Gobernador don Alonso de Ribera.

*¡Póngale sobre los bienes!* Beber sobre lo bueno, la fortuna, la dicha, la felicidad.

*¡Se la hago!* Es hacérsela, brindársela.

*¡Se la pago!* Es retribución, devolver la atención del brindis con otra copa.

*¡Estiro el brazo, encojo el codo; me tomo este vaso a la salud de todos!  
Vino, vinoco, tinto, tintoco, hijo del mosto mostoco, que al tomarlo te  
vuelve loco, tómallo poco a poco.*

*“¡Comamos, bebamos, pongámonos gordos!  
Y si el mundo algo dice,  
¡Nos hacemos los sordos!*

*Brindis en contrapunto:*

*“—¡Chóquela!  
“—Pa su casa voy  
“—Esperándolo estoy  
“—Lo comprometo  
“—Con lo que me dicte no más  
“—Con la mitaíta  
“—Pa poca vía más vale ná.”*

*Brindis de un Pije:*

*“—El que sabe beber sabe querer”.*

*Brindis de un zapatero:*

*Brindo dijo un zapatero  
por la suela y el cuero.  
Brindo dijo otro zapatero  
por otra suela y otro cuero.*

*Brindis de un Huaso:*

*Yo brindo, dijo un vaquero  
por mis campesinas botas,  
por mi caballo patriota,  
por el corral y el chiquero.  
Brindo por mi compañero  
que anda en la yegüita rana;  
también brindo por mi Juana  
aunque es algo coqueta;  
yo brindo por mi maleta  
y por mi sombrero é lana.*

*Brindis de un Minero:*

*Con un aplauso muy sincero  
Voy esta copa a brindar,  
Por la salud y bienestar  
de los valientes mineros.*



Son ellos los primeros héroes  
que arrancaron en dura guerra,  
del corazón de la tierra,  
la riqueza nacional.

Voy esta copa a brindar  
por el combo y la barreta,  
no por ninguna coqueta,  
por que pa ná las quiero.

El apir, en su apireo,  
siempre fresco, chusco y lacho,  
saca lleno el capacho  
del más hondo laboreo.

Baja, como los celajes,  
por los piques y chiflones,  
haciendo, con los talones,  
temblar el escaleraje.

#### NOMBRE QUE SE LE ASIGNA A LOS BEBEDORES

*Abombado.* Aturdido, ebrio

*Alumbrado.* Ebrio, luminoso en el decir.

*A medio filo.* No estar totalmente bebido.

*Achispeado.* Chispa de entusiasmo alcohólico.

*Andar como pipa.* Ebrio. Se dice: *Está hecho una pipa.* Empiparse, beber más de la medida, como quien llena una pipa.

*Andar cocinado.* Andar ebrio.

*Andar con el canasto.* Andar ebrio. Se refiere a la canasta, el mimbres que forra la damajuana o chuico.

*Andar jugando al luce.* Se refiere al juego del luce, en que los jugadores van de un lado a otro a saltos.

*Andar con la guagua.* Ebrio y en especial el ebrio llorón como las criaturas de pecho, las guaguas.

*Andar con el 131.* Se refiere a andar ebrio. Andar con el 131 era un artículo de la Ley de Alcoholes que penaba al ebrio. El andar curado era faltar a este número de la ley.

*Andar con el tufito.* Andar con el tufito, es decir, huele a vino, está ebrio. Tufo: oler fuerte y desagradable.

*Anda tumbado.* Ebrio. Pérdida del equilibrio, mal estibado.

*Alambrista.* Ebrio que no se cae, se equilibra como los alambristas en la cuerda floja.

*Bueno para el frasco.* Bueno para empinar el frasco: vaso o botella.

*Caramboleado.* Semi borracho.

*Curifú.* Borracho. Del araucano Ka-rúfui "él trasegó otro" "como bebió otra copa".

*Curado.* Ebrio. La expresión curarse por embriagarse, curado, curao, por ebrio, viene del uso de calabazas o chuicos curados para guardar el vino. Esta es una operación necesaria para darle impermeabilidad y cierta resistencia al recipiente que se usará. Así dejan restos de vino o de chicha en las vasijas nuevas para que los gérmenes de la fermentación y sobre todo la borra, se adhiera a las paredes más o menos porosas, revistiéndolas. Una olla o vasija cualquiera, curada, tiene fuerte olor a alcohol. Es un olor característico y típico, el mismo que despiden el ebrio, curado.

*Cureque.* De curado. Ebrio.

*Cureña.* De curado, cureque. Ebrio.

*Cufifo.* De kufa o Cusa que en lengua aymará es chicha de maíz. *Cufifo* se dice en Chile al individuo que anda ebrio y esto viene de kufa.

*Curtido.* El que está acostumbrado a las bebidas alcohólicas y no siente sus efectos al ingerirlas.

*Con la vara pasada.* Ebrio que pasó el límite.

*Completo.* Ebrio. No va más.

*Conchitoreado.* Ebrio. Embriagado con vino marca Concha y Toro.

*Chuico con patas.* Ebrio. Es una damajuana o chuico que anda.

*Chumascas.* Ebrio. Significa ponerse excitado por la bebida.

*Chupado.* Ebrio. Sumido por el consumo de alcohol. *Chupar* es beber cualquier líquido que contenga alcohol; y *Chupeta*, le gusta la bebida. *Chupingo*, de chupar.

*Chispo.* Es *chispiao*. *Chisquete*. Bebido.

*Escabeche.* Ebrio. huele a vinagre, pasado como el escabeche.

*Etiqueta.* Se adhiere a la botella como la etiqueta. Ebrio.

*Esponja.* Es el bebedor que absorbe como las esponjas.

*Emparafinado.* En las minas, en las zonas secas, donde no es posible contar con botellas vineras, el vino que se logra de contrabando se guarda en latas de parafina y por extensión, está *emparafinado* el bebedor, es decir, se le llama por el continente y no por el contenido.

*Enterado.* De completar, enterar la carga. Borracho.

*Entonado.* Algo bebido. Y por los efectos del alcohol satisfecho. Entonar: beber para adquirir valor para decir o hacer.

*Está cocinado.* Está listo, está ebrio.

*Groggi.* Se emplea en inglés para señalar al ebrio que ha perdido el uso de la razón a causa del exceso de Grog<sup>1</sup>. En varios países americanos señala al ebrio. Aquí se dice: *Está grogi*. Se ha generalizado también su uso, en muchas hablas, para aludir al boxeador que, por los golpes recibidos, queda inconsciente.

*Hecho.* El que bebió en abundancia. *Estar hecho*, es estar ebrio.

*Hacer equis.* Ebrio. Borracho que cruzando las piernas, imita la figura de la equis.

*Hilo curado.* Bebedor consuetudinario. Por el hilo para encumbrar volantines que se cura con colápis y vidrio molido.

*Lo agarra el vino.* Forma, manera de expresar que es bebedor que se embriaga. *Lo agarra ligerito*.

*Mediofilo.* Semi bebido. No está ebrio del todo, es un matiz.

*Más cocido que la papa de la guagua.* Bebedor extremo. Expresión basada en que a las criaturas hay que cocerles bien sus alimentos.

*Marmicoc.* Ebrio. Se embriaga a los cinco minutos y se le compara a la olla de presión de esta marca que deja cocidos los alimentos en pocos minutos.

*No puede hacer el cuatro.* Embriagado. No puede realizar esta prueba con las piernas.

*Papaya.* Ebrio. Fruta aromosa, fragante. Por ironía pasado a vino.

*Pikle.* Ebrio. Remojado en vinagre como el pikle.

*Picado.* Semi embriaguez. Resentido como el vino cuando se quiere descomponer. También es *Picucho*.

*Pitongo.* Principio de embriaguez.

*Piroja.* Borracho consuetudinario.

*Puestón.* Ha bebido más de la cuenta.

*Rascado.* Ebrio.

---

<sup>1</sup> El nombre de esta bebida inglesa data desde el siglo XVIII (1770) y proviene del apodo aplicado por sus subordinados al almirante inglés Vernon, quien usaba, cuando hacía mal tiempo, un abrigo de tela gruesa de pelo de camello, llamada *Grograin*. Ahora bien, como el viejo Vernon o mejor dicho, el viejo Grog, no permitía que sus marineros bebieran ron puro, sino mezclado con agua, vino su apodo, por esta circunstancia, a servir de nombre a la bebida misma, consistente hoy en aguardiente, agua caliente, azúcar y limón.

*Se le pasó la sopaipilla.* Ebrio. La sopaipilla se pasa por almíbar, el bebedor en vino.

*Tocar la corneta.* Bebedor. Bebe bebidas alcohólicas. *Toca la corneta.* *Trambolico.* Ebrio.

*Tener olor a Juanito.* Ebrio. *Juanito*, le llama el pueblo al furgón patrullero que recoge los ebrios y que por lo general huele a vino.

*Tiznado.* Ebrio.

#### EXPRESIONES DE ELOGIO DEL BEBEDOR

*Gargarista.* De hacer gárgaras. Buena garganta para beber.

*Garganta de Pasadizo.* Es un zaguán, un pasadizo. Pasa todo tipo de vino.

*Garganta de Fierro.* Garganta sólida.

*Le gusta Pelarla.* De vaciar las copas, *pelarlas*, *desocuparlas*.

*Le gusta la Chupeta.* Chupeta de chupar, beber.

*Le gusta Empinar el Codo.* De levantar la mano y empinar el codo para beber.

*Masca el vino.* Se refiere a los buenos para el vino.

*Tiene Buena Descolgada.* De bajar por cuerdas, bajar por la garganta.

*Tiene Buen Declive.* Como el agua corre por las acequias con buen declive.

*Tiene buena Ponchera.* Ponchera, viene de ponche, del inglés *punch*. Ponchera, vaso, artefacto generalmente semiesférico, con pie y dimensiones proporcionadas, en el cual se prepara el *ponche*.

*Tiene Buena "Refalada".* De resbalar, Le corre el vino como de bajada, resbalando como un Tobogán.

#### EXALTACIÓN DE LA EMBRIAGUEZ

*Cargar el carro.* Beber en demasía. *Cargó el carro.*

*Curado como tetera.* ¿Es que está cocido, hervido como el agua? ¿Es que se le escapa el vapor, es que ronca como zumba la tetera cuando el agua hierve?

*Curado como cuero.* El vino se lleva en cueros, fudres por extensión saturado de vino.

*Curado como pipa.* El vino se guarda en pipas, las pipas se curan. Las mejores son las que están impregnadas.

*Curado como la parra.* Embebido como la parra, como la savia de la

parra o como el zumo que vive en la uva. De la parra se desprende la uva, el vino y por extensión: *Curado como la parra*.

*Curado como guasca*. Se compara la borrachera a las guasca. Las guasca se bornean en el aire, silban al batirse y en el suelo, se revuelcan.

*Curado como pañuelo*. Simplemente como un pañuelo que se cae al suelo o empapado de estrujarlo.

*Curado hasta las patas*. Patas tienen los animales. Es que se compara al ebrio con los animales cuando se mueren estiran las patas.

*Curado como una cabra*. Es que levanta los pies como las cabras o se encabrita. O es que las niñas llamadas *cabras* tienen mala cura? O será por *cabriado*, cansado?

*Curado como piojo*. Es que los borrachos molestan como los piojos. El curado molesta, embroma, *saca pica*. También va de un lado para otro bebiendo, como los piojos sorbiendo la sangre.

*Curado como tagua*. La Tagua es un ave que vive en las lagunas y que tiene un andar característico. Comparación de tipo mojado. A la vez se asocia su andar al de los borrachos.

*Curado como tenca*. La Tenca es un avecita movediza. Curado como tenca, en móvil como el pájaro de este nombre. Comparación de animales que viven en el agua.

*Curado como vaca*. Las vacas que comen el orujo de la uva se curan.

*Es como ternero mamón*. Es bueno para beber, chupar como el ternero.

*Curado como yegua*. Los caballos comen orujo al igual que las vacas. Las yeguas se emborrachan y con gran descortesía se mean. *Miada de yegua*.

*Borrachera de esas no te muevas*. Estado de embriaguez, imposible de describir.

*No se orea*. Se aplica al ebrio que se queda dormido o tumbado al aire libre, y consigue así refrescarse, o que se le quite el olor que ha contraído. *No se orea*, es lo contrario, vive pasado a vino.

#### ALGUNOS TIPOS DE CURA

Después de  *echar unos tragos*, se ponen inspirados, generosos, francos, *bochincheros*, *rosqueros*. Hay vinos que se conocen como *Vino peleadorcito*, que es el *trago* malo que descompone el ánimo, agría y malhumora.

Los borrachos desatentos, pendencieros, son los llamados de *mala cura*, fuman como *carreteros*, dicen groserías, son *satisfechos* y la excitación alcohólica los lleva a pruebas extrañas, entre ellas, a tarasconear, morder los vasos, hacer saltar con los dientes las tapas metálicas de las botellas cerveceras.

Otros la duermen, *duermen la mona*, y siguen los que la *lloran*, por lo general, éstos se ponen sentimentales, son muy afectuosos entre ellos, se abrazan, casi se besan, conversan entre sí animadamente. A las mujeres, aunque haya jóvenes y no mal parecidas, no las toman en cuenta ni les dirigen la palabra.

Los generosos para pedir, pasman a cuantos miran *sanos*. Si se trata de cerveza, hará su pedida de 10 botellas. El festejado se disputará la oferta y como el otro se defiende, él antepondrá: la otra *corrida es mía* y esta vez serán 16 botellas.

Es clásica la pedida *Traigan trago como para bañar caballos* y la invitación: *Los que tengan sed, que bajen al agua*.

Y aparece el espíritu de la *cura* y de los *curados*.

*Cura cumplida*. Delicados, llenos de excusas.

*Cura pendenciera*. Cura estrellera.

*Cura grosera*. Burdos, bastos, satisfechos.

*Cura dormida*. Se entregan en los brazos de Morfeo.

*Cura llorada*. Lloran inconsolablemente.

*Cura sentimental*. Cariñosos, amorosos, abrazadores.

*Cura generosa*. Hacen grandes pedidos, pagan todo.

*Cura sombría*. Se ponen grises, taciturnos.

*Cura risueña*. Eufóricos, dicharacheros.

*Cura disparatera*. Disparatan en todo sentido.

*Cura cargosa*. Insisten para que otros beban.

*Cura de proezas*. Hacen fuerza, se sienten capaces de vencer un toro, forcejean, trarasconeán vasos, hacen saltar con los dientes las tapas metálicas de las botellas cervenceras.

Y algunos de estos tipos de *curados* quedan muy frescos:

*Amanecen como tuna*. Despiertan sin molestias al día siguiente de la embriaguez.

#### DESIGNACIONES QUE TIENE LA ACCIÓN DE VOMITAR

Con la borrachera, la *turca*, la *mona*, la *rasca*, la *tranca* soberbia, se deja notar la descomposición estomacal, aparece el vómito y se habla de *agüitriarla*.

*Agüitriar* viene de buitre, ave del orden de las rapaces. Se alimenta de carne muerta y vive en bandadas. Los buitres tienen la costumbre de arrojar lo que han comido cuando se ven en el caso de emprender el vuelo al ser sorprendidos en su festín. Y el pueblo por observación y derivación

dice la *abuitrió*, o la *agüitrió* cuando alguien vomita, especialmente en pleno estado de embriaguez.

Y después se dice:

*Cantar la canción del buitre.*  
*Darse vuelta la portaviandas.*  
*Se le dieron vuelta los tarros.*  
*Canción de Urrutia.*  
*Se le dio vuelta la ponchera.*  
*Mal agradecido.*

#### TRAGO FUERTE

*Trago fuerte* es denominado el de alta graduación alcohólica. Entre ellos figura el aguardiente, *gallo* de muchas *alias*. El más ordinario es conocido por *Guarisnaqui*, *Leche de tigre*, *Guachucho*, que es el último aguardiente que se saca del orujo y como no nace de modo natural, sino como simple bastardo, se le llama *Guachucho*, derivado de *Guacho* o bastardo. De este nombre se desprende el adjetivo *Guachuchero* que designa al aficionado al fuerte y es también sinónimo de ebrio o borracho.

El aguardiente es llamado también *Chivato*, cuando es de última clase y tiene un característico olorcillo que lo asemeja al del chivo.

Y, un nombre podría ser, *Trinqui-forti*, frase con que los bebedores suelen pedir aguardiente en las tabernas, *chinceles*, imitando el lenguaje de los *gringos*.

*Algunos tragos fuertes:*

*Correlativo*. Aguardiente purito después de una gran ingestión de alimentos. *Correlativo* le viene por ser de clase corriente, con relación a los licores más finos que toma la clase acomodada.

*Pipiritiuque*. Palabra onomatopéyica. Pisco con aguardiente. El actual *Pisco* antes se llamaba *Aguardiente de Pisco* porque procedía del pueblo peruano, Pisco. También con el nombre de Pisco se conoció la vasija, la tinaja en que antes se importaba el legítimo Aguardiente de Pisco. Pero, como ciertos viñedos del norte de Chile ofrecieron una buena pasa, y así *Huasco* y *Elqui* ofrecieron el aguardiente que pasó a llamarse *Pisco del Huasco* o *Pisco de Elqui*.

*Pichuncho*. Combinación de cacao con pisco. También: cognac o vermouth. La palabra *pichuncho* es aymará y quiere decir pájaro de mala forma, o de mal agüero.

*Pitizongue*. Aguardiente,

*Carajillo.* Aguardiente anisado con café y azúcar. Así se sirve en España, pero en Chile, esta fórmula se ha cambiado por cognac con <sup>1</sup> limón. Otras veces son varias mezclas.

*Candial.* Candial o Candiel, es huevo batido, leche y aguardiente.

*Cordial.* Agua caliente, azúcar quemada y aguardiente.

*Quemado.* Aguardiente sometido a la llama, mezclado con azúcar y corteza de limón, a lo que se le agrega después un poco de agua.

*Chincol.* Limonada con aguardiente. Como es sabido, el chincol es un pajarillo pequeño y tal vez llámase así la susodicha mezcla por la pequeña cantidad de alcohol que contiene.

*Palemita.* Combinación de anís con agua mineral. Toma el color de una paloma. Otras veces esta combinación es de anís con sifón.

*Corre que te pilla.* Un trago de aguardiente seco y detrás una pilsener. Se toma a hurtadillas y rápido antes que lo pillen en las zonas secas.

*Tongo.* Dos tercias de helados con un tercio de aguardiente.

*Cola de Mono.* Leche con infusión de vainilla, café y aguardiente, que hace su aparición la noche de Pascua y de Año Nuevo. El nombre de este preparado está unido a una campaña presidencial, a la lucha por alcanzar la Primera Magistratura de la Nación, entre don Germán Riesco y don Pedro Montt. Derrotado Montt, los vencedores habrían festejado el triunfo de su candidato, consumiendo esta mezcla de color oscuro y asociando el moreno caldo con el rostro de don Pedro Montt, que precisamente, no se destacaba por su blanco, sino moreno y, por el apellido Montt convinieron en darle por aquello de *colead*o, el nombre de *Cola de Montt*, que pronto la picardía y malicia del pueblo chileno, transformó en *Cola de Mo...no*.

*Poche en Leche.* Mezcla de cinco agregados y olores en que el aguardiente es la *malicia*.

*Guindao* (do). Licor que se hace a base de la maceración de las guindas en aguardiente.

*Apiao* (do). Licor de apio. Maceración de apio en aguardiente.

*Mercedario.* Aguardiente, canela, clavo de olor y hojas de laurel.

*Chile libre.* Aguardiente con Coca Cola en oposición a la *Cuba Libre*, que es Ron con Coca Cola.

*Rotosagüer.* Pisco o aguardiente, con zumo de limón. *De Whisky Sour* o *Pisco Sour*.

---

<sup>1</sup> Coñac. El nombre del aguardiente obtenido por destilación de vinos flojos y añejados en toneles de roble, recuerda el del pueblo francés *Cognac*, famoso por la calidad de su producción.



El *Whisky Sour*, es originario del puerto chileno de Iquique. La verdad es que un buen mayordomo del velero *Sunshine* determinó echar anclas en el puerto de Iquique y se estableció en las cercanías del muelle de pasajeros con un *bar*. Cierta día, Elliot Stubb, así se llamaba el *barman*, estaba haciendo algunos experimentos en la *cocktelera* con whisky y limón del valle de Pica y entonces el sabor del preparado alcanzó delicias superiores a todos los otros *menjurjes* que acostumbraba dar a sus clientes.

“Voy a ponerle un poco de dulce”, se dijo. Echó azúcar a una porción de jugo de limón de Pica, un poco de hielo, whisky en proporción y batió algunos segundos. Y probó el más exquisito *drink* que había preparado. En adelante dijo Elliot —éste será mi trago de batalla, —mi trago favorito—, y se llamará *Whisky Sour* (sour, el ácido del limón).

Luego dominó las fronteras y hacía su aparición en Inglaterra, donde ya estaba cimentada la fama del limón de Pica, el que hasta ahora se continúa exportando a la capital del Reino Unido y a otros puntos de las Islas Británicas.

Así nació el Rotosagüer, teniendo como padre al *Whisky Sour* y como tío al *Pisco Sour*. El vocablo y el preparado es de imitación. El pueblo, a esta mezcla de pisco o aguardiente ordinario, unido con zumo de limón, lo llama graciosamente *Roto Sagüer*.

*Lucas*. El Lucas es un jarabe de culén, infusión azucarada con aguardiente.

*Pusitunka*. Palabra aymará con la que se denomina una bebida que se sirve para el frío, en Putre, interior de Arica. Es chocolate o cocoa con aguardiente.

*Pájaro Verde*. Bebida tóxica que resulta de *cortar* el barniz o el espíritu de vino o ron de quemar con jugo de limón. Este preparado debe su nombre a su color verde que se asocia a un pájaro verde. Este *pájaro raro* es realizado y consumido a hurtadillas por los caballeros del delito, los presidiarios. No sólo en los penales se conoce este *pájaro*, sino también es común en las minas y salitreras del norte, donde está decretada la zona seca.

Al alcohol de quemar, llamado espíritu de vino, en el Norte se le conoce como *Ron* y el que lo toma es sindicado como *Ronero*.

*Gloriao*(do). Bebida que se sirve a los asistentes a los velorios (velatorios) y cuyo nombre parecería se deriva del deseo que el difunto se vaya a la Gloria. *Glorioso el Angelito que se fue pa los cielos. Dios lo tenga en su Santa Gloria*, son expresiones muy usuales en los velorios.

Para otros, este preparado toma el nombre de *Gloria Patri*. El pueblo lo llama simplemente *Gloriao*.

Su preparación adquiere calidad según los medios, por las recetas que

se ofrecen. Una de ella es: Agua hervida con palos de guindo, corteza de limón, nuez moscada, azúcar y aguardiente en proporción al agua. Se sirve caliente en los velorios, al amanecer.

El *licor fino*, es el que toman los *futres*, los *pijes*, no le gusta al pueblo. Cuando más el *trago corto*, denominación que se le da porque se sirve en vasos pequeños, cortos, también *trago fuerte*, lo acepta como *bajamuelle*, trago digestivo, y para el dolor de estómago. Un *traguito fuerte* no cae mal, al igual que un poco de aguardiente para el *flato*.

Para el *trago fuerte* o *corto* son buenos los nortinos. En el Norte Grande, el Pisco de Locumba, de Huasco, Elqui hacía las delicias de los trabajadores mineros y salitreros. Algunos tomaban *para la sed, al seco*, una botella de pisco de una *sentá*, sin *resollar*. En esta *gracia* no faltaban apuestas, pero muchos, después de bebérselo, cayeron muertos, como fulminados.

En este norte los *pisqueros contrabandistas* invadían la zona seca, jugando la vida contra las carabinas de la Ley, minuto a minuto, centímetro a centímetro. Camino al Norte Grande iba ese buen pisco del Norte Chico, ese de Elqui.

#### REMOLIENDAS

Remoler, es propiamente volver a moler, pero en realidad significa seguir la fiesta con amigos, baile, *tamboreo y huifa*, remolienda con arpa y guitarra.

El remolador y la remolienda aparecen en los días de santo, en los sonados cumpleaños. Y cántase entonces la copla conocida:

*"Vamos, remoliendo, hijitos  
que el infierno se ha vuelto agua,  
los diablos se han vuelto pejes  
y los condenados, taguas."*

Si el entusiasmo o la voz de la cantante decaen, aparecerá la frase. "*¡Pásenle un trago pa que se entone!*".

Y aquí viene el refrán *La plata se gana al sol y se remuele a la sombra*.

El norte, la región de las salitreras, ofreció remoliendas célebres: borrachos espléndidos encendían sus habanos con billetes. Época, en que los pampinos *compraban la casa* y pagaban rumbosamente la autoridad del grito. En los salones la remolienda corría —por días— a cuenta de un solo pampino; todos los que estaban dentro gozaban a *costilla* de un solo *piloto*. Eran tiempos locos en que por placer de romper botellas, un pampino destro-

zaba, a balazos, la botellería de un burdel y pagaba, en seguida, riendo a gritos, con lindos billetes.

En el auge de la minería, en la región de Atacama, llegaban los mineros a Copiapó en busca de diversión y de *trago*, *repletas* las faltriqueras de la buena plata de mil ochocientos y tantos.

Cuando ya el vino les había trastornado la cabeza y ahuyentado todo sentido de la proporción, se iniciaban los *pedidos* y podía, entonces, escucharse:

—Señor, póngame un decálitro de vino en este vaso.

—¿Pero, que no ve que no "hace" más que un litro, apenas?

—¿Y qué le importa a Ud.? Haga lo que le digo.

—Es que se va a derramar, y . . .

—Señora, traiga no más el licor; ¡yo pago todo!

Ante la firme decisión del parroquiano, cuya borracheras le impedía oír razones, la patrona no tenía más remedio que aportar el decálitro y vaciarlo en el vaso que rebalsaba, esparciendo el sobrante por el suelo de la cantina.

El espíritu de este tipo de curado está presente en mil casos del Chile minero, tiempos en que más de uno de ellos vendió su ropa, su terno *bueno*, el de *parada*, para bebérselo, y hubo otros que vendieron una mina rica y su producto se lo bebieron y después volvieron a trabajar a ella como simples obreros.

#### CLASIFICACIONES QUE SE OTORGAN DESPUÉS DE LAS FIESTAS

*Cahuín*. Del araucano. Fiesta, reunión y borrachera.

*Cuchipanda*. Comida y bebida. Regocijo con bastante bebida.

*Curda*. Significa beodez. Un tango decía: Esta noche me encurdelo me mamo bien mamo pa no llorar . . .

*Cólleca*. Borrachera, en algunas partes del Sur.

*Bomba*. Estar en bomba, es estar ebrio: *Agarrarse una bomba*, es darse una borrachera.

*Farra*. Juerga. Se aplica a la borrachera de muchas personas, *estuvimos de farra*.

*Francachela*. Estar de francachela, es estar de fiesta con mujeres y vino.

*Mona*. Borrachera. *Me pegué una mona de padre y señor mío. Estoy enmonado*.

*Remolienda*. Fiesta que se repite. Remoler, es volver a moler, es decir se sigue la fiesta con vino y curadera una detrás de otra.

*Parranda.* Salir de fiesta y emborracharse, tal vez, antiguamente donde las Parras o simplemente gozar del jugo de las parras.

*Rasca.* Emborracharse. *Tomarse una rasca.* *Pescarse una rasca.*

*Tomatera.* De tomar y tomar. Tomatera, borrachera.

*Tranca.* Beodez.

*Turca.* Beodez. *Agarró una Turca,* equivale a una borrachera perfecta. Según algunos eruditos, en gitano, *turco*, quiere decir vino.

#### EL "SAN LUNES".

*San Lunes.* El San Lunes es un Santo que tiene una devoción antigua y sostenida. Se sabe que los peones de la terrible Quintrala le hacían la falla: "Que los indios son de calidad que no oyen la misa del domingo porque los sábados a la noche cogen el tamborcillo y el martes no han venido a casa".

En la construcción del Puente de Cal y Canto los *sanluneros* eran acorralados como novillos chúcaros y llevados a la construcción que dirigía el Corregidor Zañartu.

Vicente Pérez Rosales en el diccionario de el entrometido, escribe: "El borracho aboñado a los San Lunes se oreo en un calabozo, y el consuetudinario, si hay un millón de por medio, en su palacio".

El que bebe sábado y domingo por lo general falta el Lunes, es decir hace *San Lunes*. El día Lunes amanece seco el *guare*, *guargüero*, el *gasnate*, las *tragaderas* y en la *guata* se tiene un incendio, un calor en el estómago, y hay que apagar la sed y comienzan las pedidas de *tragos* a base de vino, refrescos y frutas. Aparece el *ponche*. Y el *ponche* y la mujer, *pa que sean güenos, bien golpiao han de ser.*

*Sólo los bueyes toman agua, que tienen el cuero duro,* apuntan los bebedores, y como de la cordialidad nace la generosidad, *el buen amigo da dos tragos* y el brindis les recuerda que *esa es la costumbre del roto chileno, empinar el codo y tomárselo todo.* Así las cosas no se dan cuenta cuando están envalentonados y hacen el acuerdo de tomar el vino puro, sin mezcla, y nuevamente están sirviéndose *trago morito, sin bautizo.*

Mañana será otro día. Mañana es Lunes. Es la fiesta del San Lunes, fiesta y costumbre del pueblo chileno. *Hoy es lunes, Santa Elena, quien trabaja se condena.*

Y el verso popular dice:

"Yo trabajo la semana  
y el domingo me la tomo;  
el lunes planto la falla,  
y el martes le pongo el hombro".

El día lunes amanecen *aplatillados*, aplastados como un plato sobre otro. Están *achancacados*, *machacados*, *apanuncados* para nunca, *maloqueados* con el cuerpo malo, a consecuencia de la exagerada libación.

#### LA BOLA DE FUEGO

La *Bola de Fuego* es un incendio, un calor al estómago, que se produce por una copiosa ingestión alcohólica. Se apaga la *Bola de Fuego*, con *bebidas* refrescantes, como las que siguen:

*Chufly*. Puede ser vino blanco con gaseosa, aguardiente y torrijas de limón, también, pisco o aguardiente, mezclado con agua gaseosa o coñac con limonada. La denominación tiene su origen en la expresión *Shoo fly* (¡Ah mosca!) que servía de estribillo a una canción que los ingleses solían cantar en momentos de alegría. El pueblo chileno había confundido la causa con el efecto, y habría bautizado con el nombre de la expresión que más oía repetir, lo que era la causa de la alegría.

*Cleri*. Vino, gaseosas, azúcar, frutillas, picadillo de manzana y hielo. *Cleri* ¿Anglicismo? Los ingleses tienen el *claret-cup*, especie de *ponche* hecho de *claret*, agua mineral o limonada, manzanas o naranjas. Por su preparación similar, y por la influencia que los nombres de bebidas inglesas han tenido en el país, como en otros aspectos, los ingleses residentes han propagado sus costumbres, y si, por otra parte se piensa en lo que son las transformaciones fonéticas, es fácilmente explicable que *claret* se haya convertido en *clari*.

*Arreglao* (do). Vino y gaseosa.

*Borgoña* Vino tinto, frutas, frutillas, azúcar y hielo. También es llamado *Ponche*.

*Sangría*. Vino blanco, vermouth, coñac, azúcar flor, rodajas de limón y hielo.

*Bilz con Pilsener*. Combinación de bebida de fantasía gasificada con cerveza.

*Chupilca*. Chicha con harina tostada. También es *Pihuelo*, *Cotintín* y *Chicha con aritmética*.

Se *Arregla el cuerpo* o sea *Compone la máquina* con productos farmacéuticos: bicarbonato, pastillas analgésicas y bebidas refrescantes.

Y también, los infaltables *caldos*. No deja de servirse un caldo de *cabeza de corlero*, *caldillo de mariscos*, *caldillo de pescado*, un *Ajiaco*, un *Valdiviano*.

Y así dice la copla:

"Echale caldito, Juana  
que ya me voy mejorando  
el que se enferma tomando  
con el mismo licor sana".

#### EL "TRAGO" ENTRE LOS "GUAPOS"

A los buenos para beber, se les designa por su resistencia. Entre las denominaciones que se les otorgan a los resistentes están:

*Guapo*. Capaz. Valiente para beber.

*Aguantador*. De aguantar, sostener. Con fortaleza para beber.

*Firmeza para tomar*. Mantiene la estabilidad. Tiene entereza de ánimo.

*Paleta*. De paleteado. Grandes paletas.

*Maleteado*. De cargar maletas, valijas. Ha sido probado en la carga de maletas. Fuerte, resistente.

*Maceteado*. Hecho a golpes de maceta. Persona de recia contextura y de muchos recursos. Por extensión, maceteado *pá ponele*, recio para *tomar*.

*Macho*. Hombre. Valiente para *tomar*.

Hay cosas que la *decencia* no podrá jamás comprender y es que es grave delito, contra la honorabilidad, entre guapos, rechazar un *trago*. Cuando dos guapos toman no hay que negarse. Estas son cosas de *valientes*.

Fuentes invitó a Zapata a servirse un *trago* de vino y éste lo rechazó por considerar que había ingerido demasiado.

Fuentes obliga a su acompañante a servirse, el otro se niega a hacerlo. Las palabras suben de tono, los ánimos se agrían y entonces no queda otra cosa que luchar, golpearse. La actitud de Zapata es un signo de enemistad y, por lo tanto, eso se arregla a golpes y previa sacada de vestones se inicia la "*rosca*" y, de repente, Fuente saca un filoso puñal, que llevaba prendido al cinto y le propina feroces puñaladas.

Cuando dos *guapos* toman no hay que negarse. *Hay que ser hombre para tomar*. No hay que ser *enterado*, *fijado* para *tomar*.

La invitación y el brindis en ellos encierra lealtad, pactos, comprensión. *Acompañarlo*, es probar la amistad, bebiendo en cantidad la misma bebida que bebe él.

Otras veces, a medida que se suceden las libaciones aumentan las desconsideraciones. Y se descomponen los ánimos porque le *apocó* el caballo, la montura, le quiso enamorar la *china*, porque le pasó un *trago* con la mano izquierda o porque le sirvieron de mal modo, de un modo que no corresponde.

## ESTADOS ALCOHÓLICOS

### Clasificaciones

Cuando deja de beber por libre disposición, es estar:

*Plantado*. Firme en su promesa.

*Parado*. No bebe, detenido.

*Chantado*. No lo mueve nadie en su decisión.

*Botando la borra*. Desintoxicándose.

*Andar espirituao (do)*. Presentar síntomas de abstinencia.

*Estar lile*. Temblores de abstinencia.

*Parado en el cable*. Presencia de temblores, como síntoma de abstinencia.

Si deja de beber por tratamiento sanatorial, es: *apresar el Gorila* . . .

Los estados alcohólicos, los refleja así:

*Ver Diablos azules*. El máximo estado alcohólico.

*Andar con los monos*. Es ver visiones por razones de su cerebro alcoholizado, es una traducción de "Delirium tremens". Es parte del paraíso artificial del que tiene el hábito de beber.

*Andar Pasmao (do)*. Alcanzar un alto grado de intoxicación.

*Estar con la Radio*. Es lo mismo que *andar transmitiendo*. Presencia de trastornos psicóticos.

*Borrarse la Película*. Presencia de amnesia de embriaguez.

*Andar tragao (do)*. Pasar una borrachera sin hablar con nadie.

*Andar con Don Luci*. Embriaguez profunda con trastornos alucinatorios, de Lucifer o el Diablo.

*Andar con el tonto Morales*. Remordimientos morales, remordimientos de conciencia durante o después de la embriaguez profunda.

*Enfocado al infinito*. Más allá del más allá.

*Con la cuerda*. Como los juguetes con cuerda, como los payasos o los trenes con cuerda.

*Con el otro*. Procede alcoholizado. Su segundo YO, el mal compañero, el mal consejero.

*Perder la brújula*. Alcoholizado, sin orientación, pérdida del sentido común.

*Como péndulo*. En continuo vaivén.

*Estar difícil*. No entender ni poder hacer entenderse por su estado alcohólico.

*Irse cortao (do)*. Embriaguez patológica.

*Pa tras pa delante*. Estado de embriaguez con pérdida de control.

*Se le fue el vino a la cabeza.* Señala algún estado psíquico del hombre etílico.

*Estoy cucarro.* Descentrado. Cucarro, chilenismo que se usa para indicar que una persona está ebria y que se desplaza difícilmente en sus movimientos o en forma desordenada, tal como lo hacen al bailar los trompos descentrados, cucarros.

*Engorilado.* Embriaguez. Encarnación del Gorila.

*Andar con el Gorila.* Lo acompaña el Gorila, la bestia.

*Andar con el Kincón.* En juntas con el mono.

*Andar con el mono al hombro.* Es portar el primate (?)

*Andar con la mona.* Siempre con el animal.

*Andar con la mona Chita.* Con la mona de este nombre, popularizada en los circos y jardines zoológicos.

*Tarzán.* Tarzán anda siempre con los monos o la mona Chita.

#### EL VINO EN LA "TALLA" Y EN EL CUENTO CHILENO

En la gracia de la *talla*, *entrada*, *salida* que posiblemente devenga de tallar el naípe, y en la picardía del cuento, anda el vino jugando un muy importante papel.

Como breve muestra, se han cogido algunas que reflejan la astucia del roto y su marcada preferencia por el vino.

Dicen que un minero —roto crudo y aventurero— fue a pagarle una manda a la Virgen de Andacollo. En el camino le salió al encuentro un carabinero, quien lo interrogó:

—¡A ver! ¿Qué llevay en esa botella?

—Agua bendita . . . pus . . . mi carabinero! . . .

—¡Trae pacá la botella! Déjame probarla.

El carabinero tomó un trago y ¡claro!, descubrió el juego.

—¡Esto es aguardiente! ¿No sabís que hay ley seca? ¡Vamos andando!

El rotito, ni corto ni perezoso, contestó al tiro:

—¿Aguardiente? ¡No puede ser, mi cabo! ¡Es otro milagro de la Virgen!

Si de esta *talla* se pasa a los cuentos, se encontrará siempre la afición al vino.

Se cuenta que dos rotitos que habían dormido bajo un puente del río Mapocho, al despertar, en la mañana, uno se encontró un billete de 100 pesos y partió rápidamente a comprar algo para tomar desayuno y volvió luego con una botella y un pan.

El compañero, al verlo, le preguntó: ¿qué compraste.; y el otro le



respondió: *80 pesos de vino y veinte de pan*. Ante esta respuesta, le dijo: *¡Chita que soy exagerado! ¿Para qué compraste tanto pan, que vay a poner una panadería?*

En el sur de Chile donde abundan los días fríos y lluviosos, un oficial de carabineros acostumbraba a preguntarle a un subalterno que le servía de ordenanza, que cómo estaban las mañanas y él respondía cuando estaba nublado: *Mi Teniente, el día está como pa ponerle no más*.

En estos chistes parecería que jugara un papel la acción termógena del vino. Es evidente que un gramo de alcohol produce siete calorías, mientras que uno de pan produce cuatro, pero no compensa estas mayores calorías que produce, porque el vino apenas alimenta, en cambio el pan sí es alimento por excelencia; de este calor que produce el alcohol tampoco se puede abusar porque es pasajero y después viene el enfriamiento, por lo cual se recurre a los dichos *chaleco interior* o andar *abrigao*, que quiere decir, ingestión de alcohol *contra el frío* y esto se se toma rigurosamente a la letra.

#### CARACTERIZACIONES

Está caracterizada *La Banda del Litro*, denominación que se le da a una banda de músicos compuesta siempre de amigos del vino, que son las que pueden acompañar un cortejo fúnebre; integran un conjunto circense, en los pueblos del norte o del sur, bajo el calor o el frío, o conforman las murgas en las manifestaciones políticas, cuando se les paga con algo de dinero, empanadas y vino.

Se habla del *Carro de los Curados*, coche que tenían las antiguas policías para recoger los ebrios y conducirlos presos, o transportarlos a la Comisaría. Hoy se llama pomposamente *24 de Junio* (San Juan); o *Juanito*, por las *Juanitas*, pequeñas damajuanitas.

Y el *Tren de los curados*, se llama así al tren que pasa por la estación de Talcahuano a las cinco y media de la tarde para llegar a la capital a las once y media de la noche. Mientras el ferrocarril avanza en demanda de Santiago aparecen primeramente las mantas y luego se abre el canasto con *cocaví*. Pasan pueblos y ciudades y en todas las estaciones los vendedores ofrecen al pasajero el producto típico del lugar. En Talca, las grandes empanadas; en Curicó, las tortas; en San Fernando, pollos escabechados; en Rengo, frutas; en Rancagua, sandwiches de arrollado o perril. Y, todo esto, muy *rociado*, casi *regado*.

Es éste un tren de la tradición, el viejo tren de los *curados*, el del *cacaví*, el tren que da vida a los restaurantes populares a la orilla de la línea; el tren de los cantantes ciegos y de las perdidas canciones de antaño; el

tren que mantiene todavía el bicarbonato y la *agüita caliente con azúcar quemada* al llegar a la casa.

Este es el mismo tren que el día domingo, el domingo de verano, acarrea a los rezagados visitantes de los campos y de las playas al sur de Santiago, que por lo general vienen todos en *mal estado*.

#### SIGLAS QUE CONOCEN ALGUNOS

El *vinero* prefiere el tinto y se enorgullece de ser fiel a él. Conocen algunas siglas que pertenecen a sociedades simbólicas, que las integran tomadores reales de tinto. Y para hacer más ritualísticas estas asociaciones tienen banderines con estampados humorísticos o impresas estas siglas.:

S. T. T. (Sólo Tomamos Tintoco)

C. T. T. (Confederación de Tomadores de Tinto).

Dicen que el vino blanco no es vino.

#### CREENCIAS

Si se botan heces de vino detrás de la puerta, se recibirán luego visitas.

Si se derrama el vino sobre el mantel, es augurio de alegría para los comensales.

Cuando se derrama casualmente el vino, es señal de que pronto tendrá lugar un festín.

Buena suerte le espera al que se le derrama el vino sobre un mantel recién puesto.

Mala suegra le tocará al mozo soltero que eche vino en la copa sin haber agotado enteramente el que vertió primero.

El vino de la misa está "bendeció". El vino no "bendeció" hace pelear y cantar.

#### TABÚES

Prohibiciones, inhibiciones en relación con el alcohol:

Del alcohol:

El alcohol corta la leche. La leche no se debe mezclar con alcohol.

No se deben tomar bebidas alcohólicas con carne de chanco, cerdo.

Del aguardiente:

No se debe mezclar aguardiente con sandía, ésta se pone dura como piedra.

Del vino:

No se debe tomar vino sobre la sandía.

De la cerveza:

No se debe tomar cerveza comiendo lechuga.

No se debe tomar cerveza Malta después de comer sandía.

De la Chicha:

No se debe tomar chicha después de comer chanco.

### VINOTERAPIA

Los campesinos piden a los sacerdotes *Vino Sagrado* para la curación de sus dolencias.

Para la falta de jugo gástrico, servirse pan tostado sopeado en vino.

*Vino de los Padres*, era un vino tónico que se vendía por algunas Congregaciones que poseían viñas, y con el cual se hacían y se hacen algunos remedios caseros.

Para componer el cuerpo, después de una borrachera, vino frío con sal y ají. Se recomienda cuando se está con arcadas secas.

Para el dolor de cabeza, pan caliente rociado con vino.

Vino tinto hervido con el zumo de un limón, azúcar quemada y canela cura el resfrío. El vino para este fin debe servirse en cacharros de greda, para la conservación del calor.

Para la anemia y recuperación después del parto, se recomienda el siguiente preparado: a medio litro de vino añejo se le agregan diez *cucharadas* grandes de azúcar; medio litro de sangre caliente de novillo, la que en el momento se va agitando. Este preparado tiene como dosis cuatro vasos pequeños al día.

Para la diarrea, un vaso de vino tinto.

Las heridas lavarlas con vino.

Para encías, postemillas o infecciones de la boca, infusión de romero con vino.

Para la tos, vino hervido con hojas de naranjo y hojas de limón. Otra fórmula: vino con miel y limón.

### PARA COMBATIR LA DIPSOMANÍA

Excremento de cerdo mezclado con vino se le da a un borracho y le toma odio al licor.

Leche de chancha, cura la embriaguez habitual.

Contra la embriaguez, infusión de plumas del mechón de pavo, mezcladas con pelos arrancados de la coronilla del ebrio.

Para que un ebrio consuetudinario cure radicalmente, se vierte licor sobre el anca de una yegua rosilla que esté bastante sudorosa, se le recoge a medida que se escurre y se da a beber al ebrio.

En un litro de vino se sumerge la manito de un *angelito* y luego se le da a ingerir al bebedor, el que le tomará asco al vino.

Se le hace una herida en la cola de un cerdo y la sangre que vierte el corte se pulveriza y estos polvos se colocan en la comida o en el vino del bebedor consuetudinario.

Polvos de verrugas de caballos colocados en comidas o bebidas hacen que los alcohólicos inveterados abandonen su vicio.

Café con sal.

Flor de la parra en infusión.

Agua en la cual se haya cocido un ratón pelado, *descueradito*, pero con las uñas, se mezcla en los alimentos.

Se hierven cinco ratones chicos y este caldo se da a tomar.

#### REFRANERO DEL VINO

*Prefiero morir curado y no emboticado.* Se refiere al estado etílico, nada se siente.

*El trago da para todo menos para camisa.* Advierte los peligros del exceso.

*El ricazo, el que lo toma anda a porrazos.* Alude a los efectos en los aficionados a beber.

*Quien se cura vive sano.* Se refiere a las disipaciones. Anima pero no sana.

*La verdad está siempre en el fondo de los vasos.* In vino veritas.

*El vino alegra el corazón de los hombres.* El vino, moderadamente bebido, es fuente de alegría.

*No hay borracho que no le haga gesto al cacho.* Pulla para satirizar a los que al beber hacen gesto de desagrado.

*Después de la sopa, una media copa; después del puchero, una entera; después del asado, hasta quedar botado.* Hasta el asado el vino es buen compañero. En México, dicen: "Tras de la sopa, la copa". Es que ha de beberse moderadamente en las comidas y lo demás es exageración.

*Para vivir gordito, después de cada comida un traguito.* Buen consejo y mejor verdad.

*Dime cómo bebes y te diré quién eres.* Hace alusión a la personalidad, pueden ser desbordes de las pasiones, como un control total.

*Los curados y los niños dicen la verdad.* En México: "Los muchachos y los borrachos dicen la verdad". Es que el embriagado es locuaz y carece de malicia, al igual que los jóvenes. Este refrán con ligeras variantes se dice en América. Lo registra el refranero peninsular.

*El pobre se emborracha, el rico se marea.* Al pobre lo llevan preso y al rico lo van a dejar a su casa. "En el pobre es borrachera y en el rico es alegría". El estado de embriaguez mirado conforme la condición social. Refrán corriente en América.

*Sólo los bueyes toman agua, que tienen el cuero duro.* En España es: "El agua es para los bueyes, el vino para los reyes". En México, el vino es para los hombres y también que beban agua los bueyes que tienen el *cuero duro*. Alarde de bebedores de bebidas alcohólicas que no conciben ingerir agua.

*Para las niñas dulcesito y simplón, para los mozos cabezón.* Advierte que para las damas la bebida debe tener poco alcohol y bastante para los hombres.

#### ORACIÓN

Oración que se dice a modo de bendición sobre la copa o vaso antes de beber:

Quien bendijo el pan  
y bendijo el altar,  
bendiga esta copa  
que voy a tomar,  
para que no me cause  
ni daño ni mal.

#### CANTARES

Del vino:

Un borracho se murió  
y dejó en el testamento  
que lo entierren en la viña  
para chupar el sarmiento.

Dicen que borracho vengo,  
borracho no vengo nada,  
que si borracho viniera  
por Dios que me bambaleara.

¡Las piedras no dan sangre!  
 ¡La tierra no tiene ojos!  
 ¡Vino, vino, vino y vino;  
 que me hace parar las *patas*;  
 pero yo siempre te empino!

Del aguardiente:

¡Aguardiente y vino puro;  
 es la bebida de los reyes.  
 Que tomen agua los bueyes  
 que tienen el cuero duro!

Yo no quiero tomar vino  
 en el despacho del frente,  
 porque ya me voy curando  
 con un trago de aguardiente.

El aguardiente está preso  
 por borracho y majadero  
 por subirse a la cabeza  
 como si fuera sombrero.

Con ésta ya no canto más  
 porque ya me duele un diente  
 hasta que vea venir  
 la botella de aguardiente.

#### LA CHICHA

#### INDICE

Apuntes históricos  
 Variedades de Chichas  
 Chicha de Frutilla  
 Chicha de Algarrobo  
 Chicha de Litre  
 Chicha de Quinua  
 Chicha de Molle  
 Chicha de Mollaca  
 Chicha de Maqui  
 Chicha de Chañar  
 Chicha de Culén  
 Chicha de Pehuén  
 Chicha de Murtilla  
 Chicha de Michai  
 Chicha de Cauchahue  
 Chicha de Lingue  
 Chicha de Huigán  
 Chicha de Doca  
 Chicha de Chupones  
 Chicha de Boldo

Chicha de Llau-Llau  
 Chicha de Calafate  
 Chicha de Muchi  
 Chicha de Nalca  
 Chicha de Papas  
 Chicha de Maíz  
 Chicha de Manzana  
 Chicha de Membrillo  
 Chicha de Peras  
 Chicha de Guindas  
 Chicha de Pasas  
 Chicha de corteza de melón  
 Chicha de corteza de piña  
 Chicha de vainas de arvejas  
 Chicha de trigo  
 Chicha de cebada  
 Chicha de garbanzos  
 Chicha de corteza de álamo  
 Cantares y anuncios

## LA CHICHA

*Apuntes históricos*

Todos los pueblos ando-peruanos fabricaban un licor embriagante con el grano de choclo.

La bebida de granos de choclo, granos a la que los peruanos denominaban *Zara*, figuraba entre las características bebidas de las Nuevas Indias.

Los Incas empleaban la bebida de granos de choclo para las libaciones sagradas y lustraciones, derramándola abundantemente en ciertas festividades en los acueductos, alcantarillas y otros lugares análogos, como para atraer a los riegos la protección divina.

El nombre que tenía esta bebida, la que se consumía en las fiestas de los quechuas, era el de *Taqui*. Esta palabra significa música o reunión en que se canta y baila.

Entre los peruanos había nombres y clases de esta bebida. *Aka*, era licor el cual era hecho de granos de choclo que, una vez mascados por mujeres y ancianos, eran echados en agua para su fermentación. Generalmente lo confeccionaban las mujeres viejas, mascándolo y echándolo luego en una vasija, operación que para algunas de esas mujeres llegaba a constituir un oficio.

Se conoce el *Kollo-aka*, que es la bebida color amarillo; el *Chupi-aka*, de color rojo; el *Culli-aka*, de color sangre; el *Chuya-aka*, cuando es clara; el *Banco-aka chanyausca*, cuando está mal cocida o fermentada, y cuando se ha avinagrado la llaman *Puchen-aka*. Cuando la han hecho de granos maduros del choclo la califican de *Vinapuh-aka*, y si está poco fermentada, *Upi-aka*, etc.

Los primitivos peruanos les enseñaron a los araucanos no sólo a preparar bebidas de granos de choclo, sino de quinua y molle.

El primer nombre que tuvo entre los indios de Chile la bebida de granos de choclo fue el de *Taqui*. Esta palabra debió ser conocida sólo en la parte que estuvo sometida a los incas.

Los indios araucanos hicieron entonces la bebida, como aquellos pueblos: masticaban el grano para producir la fermentación. Argentina, Bolivia y Perú llamaron *Muku*, *Muky* a la resultante de la fermentación del grano del choclo acelerada con el empleo de una levadura especial, obtenida con el masticado. *Muku* o *muqui* es en quechua el grano ronzado o triturado en la boca para elaborar bebida embriagante.

En lengua aymará la bebida de maíz fermentada es *Kufa*, *Cusa*. Y entre los araucanos la bebida de maíz triturado pasó a llamarse *Muday*. Y

adoptaron de los incas para denominar su sedimento, la palabra quechua, *Koncho*, a la levadura la llamaron *Pudco* o *pulcú*, del quechua *Ppochecco*.

El Conquistador bebió *Puldco* o *Muday*, lo que no había bebido nunca. Los españoles sorprendidos con el consumo y el vicio, procedente de los maizales, llegaron hasta arrancar las plantaciones.

Pero a causa de la introducción de las viñas en Chile, el vino se generalizó, y hasta los mismos indios, reemplazaron su *Puldco* o *Muday* por el estrujo de la uva o por otro que le producía los frutos de los manzanos que ya eran bosques.

El indio debe haber aprovechado el estrujo de la uva, cuanto le resultaba más fácil y más rápido lograr una bebida embriagante antes de prepararla de semillas y bayas.

A este estrujo el Conquistador le llamaba en España *Sagardúa*, pero como los aborígenes hacían jugos embriagantes de toda fruta silvestre, ellos prefirieron llamarla aquí con la palabra *chicha*, que viene del latín: *cicer*, de donde se convirtió en el italiano en *ciccía* o *chicha*, que en la pronunciación es igual, y significa el caldo o zumo de la carne. La denominación *chicha*, pasó por analogía en castellano, a significar el caldo o zumo de la uva.

El prestigio de la *chichita*, así se llamó en sus primeros tiempos, fue por su agrado y sus efectos.

En unas actas del Cabildo de Santiago, allá por el 18 de Abril de 1760, se encuentra esta observación:

"Se experimentan muchas muertes y desgracias con motivo de un licor a quien le dan el nombre de *chichita*, el cual causa en el que lo toma, dos perniciosos efectos; el uno, que al que encuentra con alguna debilidad, le quita la vida, fermentando en el estómago, lo que no hizo en la vasija, por no darle lugar a esto el desaforado apetito de la gente plebe, que es quien lo hizo y quien le ha dado el nombre de *chichita*; el segundo efecto es que causa en los más robustos, que poniéndose cuasi ebrios o desatentados y calentones, como ellos mismos dicen, armen mil pependencias y disgustos".

Y con tal motivo, se establecieron medidas de rigor para "deshacer *borracheras*" y se dictaron órdenes de azotar y trasquilar los cabellos de los naturales.

Para poner atajo a los males y a los desmanes de los calentones, el Ilustre Ayuntamiento decretó que se publicara un Bando con la perentoria orden: "Que ningún hacendado permita en su casa ni fuera de ella, se haga semejante licor, ni venda a precio alguno el mosto que se compone".

El poeta Pedro de Oña, el primer poeta que hubo en Chile, en su "Arauco Domado", tiene un díptico que dice:



"No hay azar tan grande ni desdicha  
que no la pasen ellos con la chicha"

La chicha de uva, desde su nacimiento fue señora de muchas historias. Y con su gracia y picardía anduvo quitándole el prestigio al vino de los padres.

Como ha quedado entendido, se preparó cruda en su primera época, es decir, la uva de tres días refregada, que se aconcha.

¿Quién creó la cocida?

Dicen que fue don Pedro del Villar, cubano, natural de La Habana, el primer *chichero* oficial de *baya* que hubo en Santiago, en el país. La chicha cocida es de color bayo como los caballos, o es rubia, y de aquí que la llamaran *baya* o *rucia*. El está señalado como su primer preparador, introductor y expendedor, en tiempos que no la preparaban cocida.

¿Cuándo llegó a Chile y a la capital? No se puede asegurar.

Se sabe sí que se le llamaba el *Chiñongo* y que se dedicó a la venta de frutos del país y que fue respetado y considerado por sus tratos mercantiles y buena posición comercial.

Vivió en una de esas casas antiguas de la Cañadilla o en pleno centro? En uno de los patios de estas casas se puso al fuego la *paila chichera* destinada a cocer la chicha, la primera comercial.

¿Cómo llegó, el *Chiñongo*, a ocurrírsele la idea de meter la chicha cruda en una paila de cobre, en fogón de piedras y ladrillos y atracarle fuego para que recibiera el consabido hervor?

Seguramente quiso ensayar aquí el método del hervido de la caña de azúcar, con el jugo de uva, el hecho es que lo hizo, lo vendió y tuvo éxito.

Don Pedro del Villar fue famoso en tiempos del Corregidor Zañartu, en las vecindades del Puente de Cal y Canto, amasó una enorme fortuna, repartiendo la chicha baya de sus viñedos. La musa popular lo coloca en estas estrofas:

"En el tiempo venidero  
Habrá fama popular  
Para Pedro del Villar  
De Chile primer chichero".

Se cuenta que el Corregidor don Luis Zañartu construyó el puente de Cal y Canto con los penados de la cadena y los presos de las borracheras, y que los más grandes equipos de trabajadores, para esta construcción, eran los presos que habían caído por los efectos de la chicha de don Pedro del Villar.

¡Y pensar que cuando nació la "chicha baya", la "dulce baya" se la pregonó con virtudes medicinales, entre ellas, la de limpiar la sangre y el estómago! De donde, en años posteriores se hizo popular el dicho:

"En tiempos de chicha  
pierden los médicos y las boticas".

El *Chañongo* era soltero, y un poco olisco, lo que podría ser su único defecto. Su vicio consistía en gustarle las comidas muy condimentadas, llenas de especias y siempre andaba con una bolsa en la que portaba el orégano seco molido que lo presentaba con un olor a cocina.

Era de mal olor pero nada mal parecido; era sin antecedentes genealógicos, pero muy rico.

Dicen que era hombre de buen humor. Gordo, de rostro colorado, ojos claros. Vestía elegante: sombrero de paño negro, muy alón, capa color botella, medias de seda negra, zapatos rebajados con hebilla de oro en el empeine y realizaba su figura un grueso bastón de empuñadura de oro.

Un día decidió casarse y pretendió la hija de un orgulloso aristócrata santiaguino, la hija del marqués de Montepío, don Juan Nicolás de Aguirre.

Al pedido de la mano de su hija él se sintió espantado, vejado por las pretensiones del plebeyo chichero, y sin expresárselo en castellano claro, se lo dijo en otro lenguaje:

—Villar: si Ud. dota a mi hija con \$ 200.000 (unos doscientos millones de nuestros pesos), es suya.

El *Chañongo*, tornándose lívido y con los ojos desmesuradamente abiertos, sólo atinó a decir esta pachotada:

—Muy cara es la yegua, señor marqués! ¡No me interesa!

El noble progenitor de la novia, esgrimió el bastón que llevaba, le hizo literalmente chicha la cabeza a golpes, al chichero.

Y el buen *Chañongo* lleno de chichones tuvo que instalarse por seis meses en el Hospital de San Juan de Dios, mientras lo armaban de nuevo y le colocaban algunos repuestos en el esqueleto.

Dicen que don Pedro del Villar, le tomó cariño al establecimiento y tanto, que a su muerte, le dejó toda su fortuna. Y se fue de este mundo, en años muy avanzados y totalmente soltero, es decir entero.

La fortuna de Pedro del Villar comprendía la Hacienda de Lo Espejo y todo el llano de Maipo, desde la "acequia grande hasta el Puente de Los Morros".

El 9 de enero de 1819, el Senado autorizó la venta de las cuatro mil cuabras de la Hacienda de Lo Espejo, dejada por del Villar a los pobres.

Y don Claudio Gay, pasado el tiempo, dice: "es una bebida muy apreciada en Chile y las familias ricas, como las pobres, hacen un gran con-

sumo de ella, mientras conserva su dulzura. La de Aconcagua tiene mucha fama”.

Hay pueblos cuyo abolengo es la chicha. Y así se dice o destaca: Chicha de San Javier de Linares, Chicha de Villa Alegre, Chicha de Malloa, Chicha de Curacaví, Chicha de Bichupureo, Chicha de Los Loros, Chicha de Los Andes, Chicha de Corcolén, Chicha de Requehua.

Existen subproductos matices de la chicha, como se podría llamar al *Aguapié*, nombre que se le da a un pisado con los pies que se hace al orujo de la uva. Se prepara echando agua en el orujo pisado y apurado en el lagar, produciendo un jugo muy bajo y de poca fuerza; el *Aguachirle*, especie de aguapié de ínfima calidad, o sea el repiso de la uva repisada que da un caldo de poca sustancia.

Finalmente está la *Pitarrilla* o *Lagrimilla*, que se llama así principalmente en la zona central al zumo fresco de la uva, zumo recién restregado, no fermentado.

Por extensión se llama también al estrujo de la manzana, al cual el aborígen lo denominó *Chisco* y en la actualidad en algunas provincias del sur, le llaman *Pulco*.

En Chiloé, se llama lagrimilla a la última chicha que sale de la prensa en la operación maja de manzanas. La maja es una operación consistente en moler las manzanas a golpes de vara en el domajo de maja y en estrujarle enseguida el jugo por medio de la prensa de maja.

Otra chicha del bargazo de las manzanas de Chiloé, se llama *Caicutu* o *Calcutu*, que viene a ser como el aguapié.

La chicha de manzana destaca provincias y pueblos, tal el caso de la chicha de manzana de Valdivia, chicha de manzana de la Isla Tenglo, chicha de manzana de Chiloé.

Señora de las fondas y ramadas es la chicha de uvas, la *chicha baya*, la que se bebe en *cacho pateador*<sup>1</sup>.

La cruda o cocida que se sirve con harina de trigo tostado y entonces se llama *Pihuelo*, siempre que sea chicha de uva o chacolí con harina tostada, lo mismo se llama *Cotintin*, *Chicha* con Aritmética.

En el sur, Llanquihue, Valdivia, Chiloé se prepara la chicha de manzana con harina tostada y se la llama *Chupilca*, *Cupilca*.

---

<sup>1</sup> El nombre de *cacho pateador*, nace del hecho de que al llevarlo en dirección a los labios el líquido se agolpa con violencia en la parte superior, saltando sobre el rostro del que va a beber, estimándose esto, una patada que baña la cara con chicha.

La chicha buena, es esa chisporroteante, esa que *salta al ojo* y que es de *mascarla*.

Y el que gusta en demasía de este zumo será *mosquito chichero* o *chichería con patas*.

Cuando hay chicha nueva de Malloa y Requegua y de cincuenta partes más, los *tragullos se repiten*.

No solamente existen la chicha de uva y la de manzana, sino de numerosos frutos silvestres, granos, bayas y cortezas. Algunas de éstas se vienen preparando desde los tiempos pre-almagristas y que como ya se dejó consignado no eran conocidas con el nombre de chicha, pero que con el tiempo pasaron a llamarse simplemente chicha.

"Los promaucaes y los araucanos (dice don Claudio Gay en su "Historia Física y Política de Chile") preparaban la chicha más frecuentemente con los frutos de ciertos árboles o arbustos, tales como el huingan, molle, maqui, diferentes especies de mirto y sobre todo con el mirto uñi o murtilla".

#### VARIEDADES DE CHICHA

Entre las variedades de ayer y hoy están:

##### *Chicha de Frutilla*

*Quellguen*, es el nombre vulgar de la frutilla (fresa chilena) (*Fragaria chilensis*). Los araucanos la llaman *quellghen*, a la frutilla cultivada; y *llahueñ*, la no cultivada. El indio la aprovechó en una bebida alcohólica, chicha.

Esta fruta es originaria de Penco, famosos fueron los frutillares de la zona de Tomé.

Descubierta en 1712 por el sabio naturalista francés Frezier, y propagada por él a través de todo el mundo. A su descubridor se le debe el nombre de *Fresa* con que también se la denomina. Desde 1715 esta planta se cultiva en Francia, con el nombre de fresa de Chile.

##### *Chicha de Algarrobo*

Los indios se aprovecharon del Algarrobo (*Prosopis cilicuatrum*) en varios aspectos, uno de ellos era la preparación de chicha.

Hoy se lavan las vainas de algarrobo y luego se trozan y se echan en un chuico con agua cruda y abundante azúcar. Este contenido se deja fer-

mentar por lo menos 15 días. Al cabo de este período queda una riquísima chicha, muy cotizada por los mineros del desierto.

Los campesinos designan a estos frutos con el nombre de *Quintil* y los niños chupan sus semillas; y la vaina con sus semillas corrientemente se emplea como forraje.

#### *Chicha de Litre*

El fruto del Litre (*Lithrae venenosa*) es comestible y desde los tiempos del aborigen se hace chicha.

La madera de este árbol es sólida; de su leña se hace carbón de litre. Sus hojas producen en individuos de cierta disposición, erupciones cutáneas. La enfermedad producida por la *sombra*, según dice el pueblo, es *litre, le dio el litre*. Lo llaman árbol de *mala sombra*.

#### *Chicha de Quinua*

La Quinua (*Chenopodium quinua*), llamada por los indios araucanos *Dahue*, un arroz indígena, el que lo usaron en comidas espesas, en pan y chicha.

Con la quinua se preparó en el país, por fermentación, agregando algunos condimentos aromáticos, la bebida denominada *Aloja de Quinoa* de un gusto muy agradable.

#### *Chicha de Molle*

Entre los diversos tipos de chicha, la de Molle (*Shinus latifolius*) fue la más apreciada. La chicha del molle embriaga más que la de maíz o de cualquier otra semilla. La tenían los indios por la más preciada y regalada.

El fruto es pequeño y se da en racimos muy apretados.

El Padre Rosales habló de un *suave vino* y este era nada menos que la chicha de Molle.

Su olorosa resina, que extraían del árbol dando cuchilladas en el tronco y en las ramas, servía para embalsamar los cuerpos de los Incas, a fin de que incorruptos se conservasen en sus guacas o sepulcros.

La resina del molle, también fue utilizada por los indios araucanos para aplicaciones medicinales.

#### *Chicha de Molláca*

La Molláca (*Muehlenbeckia sagittaeifolia*) sus frutos fueron aprovechados por los indios para chicha.

En el centro del país se llama *Quilo*. En el norte chico, su fruto, que es una especie de uvilla rosada, dulce, es muy apreciada para hacer chicha o un zumo refrescante.

#### *Chicha de Maqui*

El indio comió el fruto del Maqui (*Aristotelia maqui*) y preparó chicha. Hoy el pueblo la aprovecha de dos maneras, esto es, el fruto al natural y hecho chicha.

De ordinario llamado por el nombre de *Quelón*. En Chiloé denominado *queldón*, el árbol y el fruto.

La fruta es poco mayor que granos de pimienta, en unos negros y otros blancos; es dulce al comer y tiñe los labios y se hace de ella buena tinta desleída en agua caliente.

El vino o chicha que de ella se hace es muy dulce, suave y confortativa.

#### *Chicha de Chañar*

El fruto del Chañar (*Gourlios chilensis*) se emplea para hacer miel y preparar una chicha. Los aborígenes prepararon esta chicha. Con su fruto se elabora la Aloja de Chañar que al igual que la infusión de hojas posee propiedades antiasmáticas.

#### *Chicha de Culén*

Los indios hacían una chicha de culén (*Psrolea glandulosa*). Los españoles llamaron al culén *albaquilla*. Los cronistas alaban mucho sus virtudes.

Hoy se hace una aloja de culén, se sirve en infusión como un té y entre sus cualidades se destaca que es antiescorbútico y antifebril.

De los pedúnculos sale una goma dulce, que los zapateros emplean en lugar de cera; las hojas frescas, hechas emplastos con un poco de manteca de cerdo, se aplican en las heridas recientes.

#### *Chicha de Pehuen*

Al fruto de la Araucaria (*Araucaria imbricata*) los indios lo llamaron *pehuen* y con él fabricaron una chicha. Fue tal la abundancia que un grupo étnico se pasó a llamar *Pehuenches*, gente de los pehuenes.

Los españoles al pehuen lo denominaron *piñón*.

*Chicha de Murtilla*

La murta o murtilla (*Ugni Molinae*) el indio la consumió en estado natural y en chicha.

Hoy el pueblo prepara chicha o la consume con miel o azúcar.

*Chicha de Michai*

Del fruto del Michai (*Berberis chilensis*) los indios se aprovechaban para hacer una chicha.

En Magallanes, Chiloé y Ñuble, el pueblo se sirve de este fruto silvestre para preparar chicha.

La infusión de hojas y frutos del Michai se usan contra inflamaciones; la raíz y corteza para teñir de amarillo.

*Chicha de Cauchahue*

El indio fabricó una chicha del fruto de la luma (*Myrtus lumae*) llamado *Cauchao* o *Cauchahue*.

En Chiloé se prepara de este fruto comestible, aunque no muy sabroso, una exquisita chicha.

*Chicha de Lingue*

De los frutos del lingue (*Persea lingue*) los indios fabricaron chicha y hoy el pueblo la sigue haciendo.

*Chicha de Huigán*

El indio aprovechó el fruto del huingán (*Duvaua dependens*) en la preparación de chicha.

El huigán es un árbol que da un fruto parecido a la pimienta, del que hacen en Chiloé una chicha, llamada Huigán.

En algunas provincias del centro por infusión del fruto seco se hace chicha; del fresco se saca miel muy medicinal; de la corteza sajada destila una leche que deshace la nube de los ojos. La resina se usa contra los fríos envejecidos; el cocimiento de hojas contra tullidos; la corteza da una tinta color café que sirvió para teñir las redes.

*Chicha de Doca*

De los frutos de la Doca (*Mesembryantaemus chilense*) el indio hizo una bebida embriagante.

Es una planta silvestre rastrera, de fruto comestible que el pueblo llama *frutilla del mar*, por cierta semejanza del fruto de este nombre. Crece en las dunas de la costa, desde Coquimbo hasta Valdivia.

#### *Chicha de Chupones*

La Achupalla (*Bromelia Sphacelata*) ofrece un fruto que es el *Chupón*.

La chicha se obtiene machacando esta frutita y agregándole agua a la masa que resulta. Estrujado este conjunto se obtiene la chicha, que en Chiloé se acostumbra tomarla mezclada con harina de trigo tostada.

#### *Chicha de Boldo*

Los frutos del boldo (*Boldoa fragans*) tienen un aroma agradable y son de sabor dulce. El indio ayer y el pueblo hoy preparó una chicha.

Las hojas del boldo son muy fragantes y tienen uso medicinal.

#### *Chicha de Llau-Llau*

El Llau-Llau es un hongo (*Cyttaria spec*) comestible, que crece en las ramas de varias especies de robles (*Nothofagus*). Es llamado fruto del Coigue (*Nothofagus Dombeyi*) del cual el indio preparó una bebida fermentada. También se le conoce con el nombre de Pinathra y Curacucha. Por lo tanto se habla de chicha de Llau-Llau o de Pinatra.

#### *Chicha de Calafate*

De gran uso es la chicha de calafate (*Berberis Darwinii*) especialmente en Magallanes.

La preparación consiste en refregar el calafate, se le agrega agua y se cuele. Cuando fermenta es una chicha de color oscuro.

#### *Chicha de Muchi*

En Chiloé, de la fruta del árbol llamado Muchi se hace una chicha.

#### *Chicha de Nalca*

Pel pecíolo de la planta de Pangue (*Gunnera chilensis*) llamado Nalca que alcanza hasta metro y medio de largo se hace chicha. Este tallo



es comestible y su jugo recomendado para combatir las enfermedades del hígado.

Probablemente el descubridor de esta virtud de la Nalca fue don Felipe Biott, médico que prestó sus servicios profesionales en Chiloé, Achao. El fabricaba todos los veranos algunos barriles de chicha de Nalca, estrujando nalcas.

#### *Chicha de Papas*

Papas o patatas (*Solanum tuberosum*).

#### *Chicha de Maíz*

El indio araucano hizo una chicha de maíz (*Zea Mays*) llamada por ellos *muday*. Entre los descendientes de araucanos se hace en algunas ocasiones de maíz amarillo. Esta bebida que se consume con motivo de algunas rogativas se la conoce también con los nombres de *muska* y *muskatún*.

En el norte de Chile se hace de *jora*, una clase de maíz. De este maíz germinado y preparado se hace la chicha que se consume con el mismo agrado que en Bolivia o Perú.

#### *Chicha de Manzanas*

En las provincias de Valdivia y de Chiloé la manzana (*Pirus malus*) se convierte en chicha.

La provincia de Valdivia ofrece una chicha sidra y la de Chiloé ofrece la de manzana camuesta.

En la zona indígena esta chicha pasa a llamarse *chisco* o *Pulkutún*.

#### *Chicha de Membrillo*

El membrillo (*Cydonis vulgaris*) que se come crudo, cocido o asado, también se presta para preparar una chicha; y sus semillas o goma sirven para hacer una excelente gomina.

#### *Chicha de Peras*

De la pera (*Pirus communis*) machacada, se hace un caldo, llamado chicha o caldo de peras.

*Chicha de Guindas*

De guindas (*Cerasus vulgaris*) secas, guindas agrias, se hace una bebida que fermenta y de gran consumo en las pampas salitreras.

*Chicha de pasas*

Se machaca la pasa, se le coloca agua, azúcar quemada, y se envasija herméticamente durante 10 días, dando por resultado una agradable chicha que se suele servir en Magallanes.

*Chicha de corteza de Melón*

El Melón (*Cucumis melo*) es aprovechado en su corteza para la fabricación de chicha.

*Chicha de corteza de Piña*

Entre los preparados caseros figura en Iquique la chicha de piña (*Bromelia ananás*) que se realiza de la corteza trozada, desmenuzada, la que se coloca en tiestos grandes dispuesta en capas alternadas con azúcar, enseguida una cantidad de agua cocida helada y se deja fermentar 8 días.

Es ésta una chicha muy fina y exquisita.

*Chicha de Vainas de Arvejas*

Las vainas de las arvejas se colocan en un tiesto, el que se tapa herméticamente. Después de 8 días ha fermentado. Tiene un sabor como de agua simple de limón. Se bebe en Valdivia y Puerto Natales.

*Chicha de Trigo*

Del trigo (*Triticum vulgare*) que el Conquistador introdujo por la necesidad de la harina para su pan. Del grano hizo provecho, como igualmente del almidón tostado, diluido en agua y cocido, era emoliente.

Del trigo que el indio llamó el primer tiempo *cachilla*, por venir de Castilla, fabricó chicha y aún se hace en Chiloé.

*Chicha de cebada*

De la cebada (*Aordeum vulgare*) que se utilizó en las comidas, en

las sopas reemplazando al arroz, antes de la fabricación de cerveza, se hizo una bebida refrescante y chicha.

El indio fabricó una bebida de cebada y en algunas regiones suele tomar vida la chicha de cebada que se hace con cebada tostada y triturada llamada *Trique*.

#### *Chicha de Garbanzos*

Los garbanzos (*Cicer arietinum*) se remojan en agua con sal para quitarles el hollejo, luego se muelen y se mezclan con agua en la cual se cuecen, una vez cocidos se ciernen. El agua se coloca en una vasija y se le agrega azúcar. Se tapa y se deja por dos días o más, según como se quiera tomar en grados de fermentación. Es muy deliciosa y sirve como refrescante.

#### *Chicha de corteza de álamo*

El aserrín del álamo se coloca en agua con azúcar y una vez fermentado se le agrega cualquier licor fuerte.

### CANTARES Y ANUNCIOS

#### Cantares:

Yo no quiero tomar vino  
donde este diablo tan feo;  
me gusta tomar la chicha  
de mi compadre *Sagreo*.

Me gusta la chicha en cacho  
y el aguardiente en botella;  
póngame lueguito un trago,  
que voy a tomar por ella.

¡Me gusta la chicha en *mate*,  
y el aguardiente en botella;  
y una niña, buena moza,  
para casarme con ella!

Póngale chicha a los vasos  
póngale y póngale más  
tengo el corazón partido  
y en chicha lo quiero ahogar.

Póngale chicha en cacho  
y aguardiente a la cantora,  
porque el que muere *curao*  
va como *coete* a la gloria.

## Anuncios:

“¡Suben los alimentos  
Los sueldos y la marea  
Y usted vivirá contento  
con la chicha de Pereda!”

“¡Ríase de la locomoción.  
Si usted vive en Ñuñoa  
Tome chicha de Malloa  
Y si vive en La Legua  
Pida chicha de Requegua  
Si de cerca o lejos viene  
La de Villa Alegre le conviene!”

ORESTE PLATH