

**“La Cultura de la manzana y la chicha en Purranque como patrimonio cultural inmaterial”**

*Seminario para optar al título profesional del profesor en Enseñanza media con mención en Historia y Geografía*

Autor:

Blas Alexis Martínez Candia

Profesor tutor:

Marcelo Javier Neira Navarro

Osorno, Enero de 2018

INDICE

[I.- INTRODUCCIÓN 4](#_Toc535342773)

[I.1- Presentación del problema 4](#_Toc535342774)

[I.1.1 Formulación del problema 4](#_Toc535342775)

[I.1.2 Antecedentes 8](#_Toc535342776)

[I.1.3 Justificación 9](#_Toc535342777)

[I.1.4 Limitantes 10](#_Toc535342778)

[I.2 Marco teórico 11](#_Toc535342779)

[I.2.1 Patrimonio 11](#_Toc535342780)

[I.2.2 Cultura 14](#_Toc535342781)

[I.3 Hipótesis 17](#_Toc535342782)

[I.4 Objetivos 17](#_Toc535342783)

[I.3.1 Objetivo general: 17](#_Toc535342784)

[I.3.2 Objetivos Específicos: 17](#_Toc535342785)

[I.5.- Metodología 18](#_Toc535342786)

[I.5.1 Enfoque 18](#_Toc535342787)

[I.5.2 Elaboración de una matriz 19](#_Toc535342790)

[I.5.3 Relatos orales 19](#_Toc535342791)

[I.5.4 modalidad según objetivos 20](#_Toc535342792)

[II.- DESARROLLO 21](#_Toc535342793)

[II.1 Capítulo 1: 21](#_Toc535342794)

[II.1.1 Contexto territorial 21](#_Toc535342795)

[II.1.2 Historia de Purranque: aspectos económicos, políticos, sociales y culturales 22](#_Toc535342796)

[II.1.3 La chicha: de lo mundial a lo local 27](#_Toc535342797)

[II.1.3.1 Expansión del sistema mundo 28](#_Toc535342798)

[II.1.3.2 Problemas de marginalidad 31](#_Toc535342799)

[II.1.3.3 Estrategias 34](#_Toc535342800)

[II.1.3.4 Expansión subsistema nacional 37](#_Toc535342801)

[II.1.4 La transversalidad social del consumo de chicha de manzana 41](#_Toc535342802)

[II.1.5 Proceso de tecnologización y apertura de mercados locales 42](#_Toc535342803)

[II.1.6 Lo local y el ciclo de ascenso de la economía mundial 46](#_Toc535342804)

[II.2 Capitulo 2: Productores y ex productores de chicha de manzana 49](#_Toc535342805)

[II.2.1 Contexto de la producción de chicha 49](#_Toc535342806)

[II.2.2 Bruno Prambs 50](#_Toc535342807)

[II.2.3 Armanda Carrasco 54](#_Toc535342808)

[II.2.4 Carmen Montesinos 57](#_Toc535342809)

[II.2.5 Guido Barria 64](#_Toc535342810)

[II.2.6 Jorge Levet 70](#_Toc535342811)

[II.3 Capitulo 3: 74](#_Toc535342812)

[II.3.1 Memoria, patrimonio e identidad 74](#_Toc535342813)

[II.3.2 Uso de la manzana: saberes y prácticas 77](#_Toc535342814)

[II.3.3 Los productores de chicha de manzana como tesoros humanos vivos 83](#_Toc535342815)

[II.3.4 Patrimonio alimentario 86](#_Toc535342816)

[II.3.5 Ancestralidad 90](#_Toc535342817)

[III.- CONCLUSIONES 93](#_Toc535342818)

[IV.- FUENTES Y BIBLIOGRAFIA 98](#_Toc535342819)

[V.- ANEXOS 100](#_Toc535342820)

# I.- INTRODUCCIÓN

## I.1- Presentación del problema

### I.1.1 Formulación del problema

La idea de patrimonio nace a partir de la necesidad de exaltar y revalorar lo identitario. En su origen se trató de construcciones emblemáticas vinculadas a una nación.

Principalmente a partir del siglo XVIII, en Europa comenzó un proceso de construcción del Estado-nación. Y en este proceso, lo patrimonial se volvió determinante, dado que lo importante fue construir aspectos identitarios. Así surgen Escudos, canciones, banderas, historia, idioma, entre otras manifestaciones. Y en América, de hecho, a comienzos del siglo XIX, la construcción de una serie de proyectos de Estados nación igualmente encontrará en lo patrimonial, elementos determinantes para la creación de sus respectivas identidades.

En un verdadero proceso histórico, actualmente lo patrimonial parece traspasar la institucionalidad pública del Estado y decantarse en grupos organizados o en los mismos individuos. Incluso la propia gestión de las políticas públicas comienza a variar dada la presión de estos sujetos empoderados y nuevas formas de participar, por ejemplo, presupuestos participativos, políticas de transparencia o accountability, entre otras).

Lo cierto es que en pleno siglo XXI lo patrimonial se vuelve un objeto complejo. Por un lado se constituye en una nueva estrategia de poder y por otro, también se presenta como eficaz herramienta liberadora. De acuerdo a Néstor García Canclini…

“...el patrimonio histórico es un escenario clave para la producción del valor, la identidad y la distinción de los sectores hegemónicos modernos…” (GARCIA, 2005).

Por otra parte, la UNESCO ha señalado que el patrimonio no se limita a monumentos y colecciones de objetos, y

“…comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional" (UNESCO. 2016).

Es por esto que el patrimonio, en fin de cuentas es un poderoso elemento cultural anti-hegemónico que empodera a las comunidades e individuos incluso marginales.

Cuando se habla de patrimonio, se puede hablar de la valoración, del rescate o salvaguarda de infinidad de aspectos culturales, construcciones y reconstrucciones de una cultural local, de su arquitectura, pero también de la vestimenta y en fin, de tantos otros elementos, algunos ornamentales o de carácter puramente estético, algunos de ellos incluso no necesitan ser patrimonio para captar la atención de la sociedad. Y sin embargo, también pueden tener un bien merecido su reconocimiento.

Desde esta última perspectiva, el patrimonio se ha dedicado a realizar una revaloración del pasado, rescatando elementos identitarios propios de una comunidad, de un grupo humano, incluso de personas individuales o Tesoros Humanos Vivos (UNESCO). El patrimonio no solo comprende aspectos, artefactos o tecnologías funcionales valorables al fin para lo que fueron concebidos. Su importancia, además, radica dado una lógica “anticuada”, a un aspecto digamos “ancestral” en el que los diferentes elementos debían al mismo poseer ciertas cualidades, entre ellas destacan:

* ser atractivos a los sentidos como es el caso de la arquitectura de antaño (saturada de adornos y ornamentos),
* ser funcionales,
* incluso se trata de saberes, formas de hacer las cosas que corren el riesgo de desaparecer.

El patrimonio es un ejercicio constante que piensa y re-piensa el pasado y lo valora. Lo valorable de algo, entonces, se puede transformar en identidad. Y este componente, en tanto construcción cultural es totalmente acorde a los valores de época, en consecuencia, es dinámico.

En suma, el patrimonio cultural son representaciones socioculturales, por medio de las cuales la sociedad acredita o desacredita, legitima o deslegitima, integra o margina, ciertos tipos de conductas, acciones y/o saberes.

El patrimonio cultural inmaterial, viene a dar un soporte a un tipo de patrimonio intangible. Quizás por eso más fácil de invisibilizar. Pero está presente como el caso de la gastronomía y la elaboración de bebidas, la producción familiar y semi-artesanal de ciertos productos y cómo ese saber y prácticas están acompañadas de algunas costumbres y rituales que con el transcurso de los años se ha ido perdiendo, pero que, sin embargo, siguen en la memoria de las personas. Esto es especialmente cierto en el mundo campesino, con la cosecha de papas en el sur de Chile y la minga, que congrega a familiares y vecinos del dueño de la siembra, pero que de igual manera involucra a un conjunto de personas de la comunidad, con sus tradiciones, saberes y códigos, muy bien entendidos por ellos, ya que son transmitidos de generación en generación.

Lo mismo ocurre con la manzana, fruto ancestral muy común en la provincia de Osorno[[1]](#footnote-1), a partir del cual se elaboran un gran número de productos, como los orejones, jarabes, conservas, vinagre, chicha, etc. Pero alrededor de la cosecha y elaboración de estos productos se genera una verdadera cultura que trasciende. De este modo, costumbres y saberes se van heredando y construyen el patrimonio de las diferentes localidades, en donde cada generación aporta más conocimientos y técnicas. No se trata de solo replicar. La creatividad enriquece aun más sus tradiciones. Y, eso, finalmente les otorga identidad y las diferencia de otras localidades.

Precisamente, el presente trabajo pretende centrar su atención en un fenómeno cultural que a pesar de ser ancestral, por distintas razones ha permanecido relegado, marginado o invisibilizado, pero que sigue estando presente en importantes segmentos de la sociedad, formando parte de la cotidianidad. Se trata de la “cultura de la manzana”. En relación a ella, lo que esta investigación propone es realizar una revaloración o puesta en valor de la comunidad productora de manzana y la chicha como patrimonio cultural inmaterial.

Territorialmente la investigación se centró en la zona de Purranque que a mediados del siglo XX, se constituyó en un centro productor de manzana y chicha, proceso que se desarrolló en un verdadero ciclo de unos 50 o 60 años, hasta su virtual desaparecimiento en la década de los 80.

Para desarrollar de manera adecuada esta investigación, fue necesario conocer el proceso a través del cual la manzana llega a la zona sur de Chile y cómo los indígenas locales se apropiaron de la fruta, revisando el impacto que tuvo en la sociedad local y posteriormente, cómo los colonos europeos a partir de mediados del siglo XIX mejoraron y modernizaron las prácticas asociadas al uso de la manzana y la chicha y de cómo ya a mediados del siglo XX, Purranque se convierte en un mercado productor de chicha. Poniendo énfasis en las faenas de nivel familiar y semi-industrial. La idea es caracterizar el entorno de la producción y procesamiento de la manzana, distinguiendo rasgos culturales propios de estas relaciones, para finalmente discutir las posibilidades patrimoniales de la chicha.

Por lo tanto, lo central aquí es poner en discusión si estos saberes y prácticas que evidentemente están en peligro de desaparecer, pueden ostentar el estatus de patrimonio. Poner en valor a la comunidad y sus experiencias y cómo estás se reconstruyen, articulándose a la historia local. Además un trabajo de tal naturaleza, puede enriquecer de manera significativa el pasado y ayudarnos a entenderlo y reescribirlo de una forma más adecuada, bajo una óptica inclusiva y desde la vida cotidiana, desde la historiografía social.

### I.1.2 Antecedentes

Antes de la llegada de los españoles, en distintas partes del continente americano se producían fermentados de diferentes frutas y cereales. Es más, como relatan algunos textos, previo a la llegada de los españoles a las localidades mapuches huilliches, ya producían fermentados de diferentes frutos y bayas disponibles en la región[[2]](#footnote-2).

Sin embargo, estas eran de menor tamaño en relación a la manzana. Esta última, en cambio, pudo permitirles aumentar la producción, tanto de fruta deshidrata para el invierno como de fermentado para una buena parte del año.

La manzana se extendió rápidamente desde Valdivia al sur y, por lo que la chicha pasó a convertirse rápidamente en la bebida favorita por excelencia, tanto para españoles, criollos, mestizos y mapuches por su gran disposición y accesibilidad.

Más tarde esta tradición se heredaría a los futuros habitantes del territorio al sur ve Valdivia y particularmente a las poblaciones de la zona de Purranque, quienes continuarían con la producción de esta bebida. Sin embargo, con la llegada de colonos europeos a finales del siglo XIX y primera mitad del siglo XX, la producción de manzana y sus derivados cambiaria para siempre. Los extranjeros contaban con un capital cultural que pondrían en disposición del desarrollo local en términos económicos, políticos, sociales y culturales. Como consecuencia de este “sincretismo”, la producción de manzana y chicha se vieron afectados al contar con la incorporación de nuevas tecnologías y saberes traspasados de viejos fabricantes de cerveza que en ese momento se comenzaron a dedicar a elaborar chicha.

### I.1.3 Justificación

La relevancia de hacer una investigación de esta naturaleza, radica en poner en discusión lo patrimonial, y más específicamente, el patrimonio cultural inmaterial. El estudio de caso, considera a la comunidad productora de manzana y chicha en Purranque. Y poner en valor lo intangible y las técnicas y saberes de la localidad, y a partir de esta información generar un relato que agrupe a una comunidad entera, la cual se ha apropiado de una bebida fermentada que posee una dualidad a discutir, pues transita entre lo económico y lo cultural.

La cultura, es lo que nos otorga identidad, por lo tanto es necesario resguardarla, ya que es imperativo que los territorios se desarrollen con una identidad cultural propia. Cultura, identidad y patrimonio son conceptos estrechamente ligados, que dan un soporte al qué hacer y cómo hacer las cosas. La cultura dota de cohesión social a una comunidad, con un pasado en común, técnicas y saberes heredados. Este es su patrimonio, el cual al mismo tiempo le da identidad. Es por ello que es necesario hacer el ejercicio de revalorar el pasado y las diferentes prácticas y saberes de la comunidades, que han ido perdiendo su identidad, bajo los procesos socio-culturales a través del tiempo.

En la actualidad, se tiene acceso a un gran volumen de información, gracias al avance de las tecnologías. Quien ha logrado analizar las dinámicas que tienen lugar en el campo de la globalización ha sido Immanuel Wallerstein, quien nos describe al “sistema-mundo” como una gran red de mundos y/o submundos, que están en interacción constante. Sin embargo, este proceso ha desencadenado una aculturación, en donde la potencia predominante ejerce con total hegemonía una influencia por sobre los demás Estados-Naciones.

Una consecuencia de esto ha sido que ni un solo Estado, o ningún grupo que controle cualquier Estado, ha gozado de libertad total para transformar a su antojo las relaciones dentro de sus fronteras. En consecuencia, las fuerzas antisistémicas engendradas por el funcionamiento del proceso de acumulación mundial, en un intento por maximizar su efectividad, no solo han tratado de intervenir en el majeño de estos procesos en la nación-Estado, sino que también han intentado ir mas allá del estado y abarcar el nivel “supranacional” o global (WALLERSTEIN, 2007).

Por lo tanto, el patrimonio de las diferentes comunidades sobre todo de aquellas de la periferia, están en peligro, por ello es que surge la necesidad de rescatar lo que es propio de las diferentes regiones y repensar el pasado para poder mantener la identidad de cada pueblo.

Para poder abordar los diferentes aspectos del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad productora de manzana y chicha de Purranque, será necesario realizar una reconstrucción histórica de los usos de la manzana y la chicha por parte de la comunidad de Purranque, en donde se tendrá que revisar archivos y documentos históricos y realizar entrevistas a quienes participan y/o participaron de la producción y procesamiento de la manzana.

### I.1.4 Limitantes

Una de las limitantes para el desarrollo de esta investigación será el acceso a fuentes como archivos históricos y bibliografía, que permitan retratar la época de mayor auge de la producción de manzana y chicha en la comuna de Purranque entre los años 1950-1970. Para ello se realizó una búsqueda de escritos de la época que retraten el proceso de incorporación de la manzana dentro del sur de Chile, citando el caso de Valdivia y Osorno como dos centros de producción y distribución de estas bebida. Y así como en colecciones privadas de personas que pueden aportar datos.

Por otra parte, cabe destacar que aún existen personas vivas en la ciudad de Purranque que protagonizaron este proceso. Aunque puede resultar difícil ubicarlos, dado que viven en el sector rural y/o periférico de la urbanización. Por lo tanto, la dificultad no solo está en localizar a estas personas, sino más bien en lograr persuadirlas de poder entregar su testimonio.

Finalmente será necesario acceder a documentación que permita articular el proceso de incorporación de la manzana desde Valdivia hacia el sur por parte de los hispanos, para entender cómo se fueron sustituyendo ciertas comidas, bebidas y tradiciones y esto puede ser un esfuerzo demasiado extenso en el tiempo debido a la abundancia de relatos y los datos que pueden aportar estos.

## I.2 Marco teórico

Al hablar de Patrimonio, en especial sobre el patrimonio cultural, no podemos dejar fuera conceptos que están estrechamente ligados como identidad, cultura e historia.

### I.2.1 Patrimonio

Patrimonio es un concepto que al igual que muchos otros, ha ido cambiando a lo largo del tiempo, por ello que es imperante mantener un debate que le de valor a lo patrimonial. Para ello hay que entender que,

el patrimonio surge como un fenómeno consciente de la práctica política a finales del siglo XVIII, se desarrolla así durante todo el siglo XIX y alcanza hasta la primera mitad del siglo XX, principalmente vinculado al desarrollo del fenómeno igualmente político de los Estados nacionales (NEIRA, 2017).

Esto quiere decir que los Estados nacionales que venían emergiendo desde finales del siglo XVI, comienzan a establecerse como sistema propiamente tal gracias a la ayuda del patrimonio, la cual se constituyó en una herramienta de poder, hegemónica, en pos de la idea de unificación, la que exalta ciertos valores “patrios” como las gestas heroicas, monumentos y símbolos que teóricamente hacen “marchar a una nación bajo una misma bandera”.

En el caso del Chile republicano, este proceso comienza desde sus inicios. Para ello se llama a expertos de diferentes disciplinas para realizar catastros de los distintos elementos que debían caracterizar el territorio chileno, ya sean en cuanto a su flora, fauna, costumbres y rituales[[3]](#footnote-3). Todo con el afán de configurar la nueva patria.

Más tarde, durante la primera mitad del siglo XX con la implementación de la ley de instrucción primaria obligatoria[[4]](#footnote-4), este proceso homogeneizador comienza a tener todavía más fuerza y relevancia.

Pero a partir de la mitad del siglo XX, será que la idea de patrimonio surja fortalecida debido a ciertas especificidades que logró, dado que

confluyen los diagnósticos y resultados de las dos guerras mundiales. Asociado, igualmente surge el papel de organismos internacionales como las Naciones Unidas que comenzarán a proponer ciertas políticas destinadas a la salvaguarda de lo patrimonial” (NEIRA, 2017).

Tras estos dos conflictos y sus enormes daños a la infraestructura inmobiliaria (monumentos arquitectónicos) como a los diferentes archivos, documentos y artefactos históricos, Naciones Unidas a través de la UNESCO, deciden generar políticas de Estado que promuevan la protección del patrimonio a través del financiamiento de diferentes instituciones gubernamentales y proyectos que apoyen iniciativas privadas[[5]](#footnote-5).

Durante la segunda mitad del siglo XX, como una manera de superar ciertas ambigüedades, se impone un debate en torno a cual se busca ver el rol del patrimonio en miras al siglo XXI. Desde este dialogo surgen deferentes visiones y propuestas sobre qué y cómo se debe avanzar en lo patrimonial. Aquí es donde surge la idea de patrimonio cultural inmaterial, el cual “se refiere a las practicas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación” (UNESCO, 2018).

Esta nueva concepción de patrimonio, le da una nueva dirección al trabajo patrimonial. Mucho más inclusiva y amplia, en donde se abarcan una gran cantidad de dimensiones culturales y del quehacer cultural.

### I.2.2 Cultura

Se puede afirmar que la cultura es el conjunto de acciones humanas que dan origen a creaciones materiales tales como la arquitectura, vestimenta, esculturas, etc. Y además, creaciones inmateriales, tales como ciertos saberes que se ven reflejados en la música, las artes y la gastronomía. Todas estas creaciones y saberes conforman el patrimonio, el cual es compartido y transmitido de generación en generación. Este proceso es dinámico, incorporando elementos nuevos y reconociendo los heredados. Así se va entretejiendo la identidad de las diferentes comunidades. En consecuencia, la identidad cultural va evolucionando con el paso de los años, adoptando el significado y valor que la dan las mismas personas.

En un principio, la palabra cultura está estrechamente ligada a civilización, y ésta, a la vez con ciudad, que es en donde esta cobra sentido. Si nos remontamos a la Europa del siglo XVIII podemos ver como se evidencia esta semántica. Por ejemplo, en el caso de Francia,

“los términos civilité, politesse y police (con el significado de «respetuoso con la ley») se remontan al siglo XVI. A través del siglo XVII, los vocablos «salvaje» y, para pueblos más avanzados, «bárbaro» denotaban comúnmente en francés a las gentes que carecían de las cualidades del «civismo, la cortesía y, finalmente, la sabiduría administrativa». Con el tiempo, la palabra civilisé desplazó a la policé, pero, para el siglo XVIII, se hacía sentir la necesidad de un nuevo sustantivo que describiese un nuevo concepto. Nacida a su hora, en su momento, el neologismo civilisation. “ (KUPER, 2001).

Siguiendo esta lógica, la cultura en un comienzo hacía referencia al cómo comportarse en la ciudad, y entorno a estas acciones y saberes, es que se comienza a hablar de cultura. Y quiénes no manejaran estos códigos de comportamiento, serian tachados como incultos. Sin embargo, en la actualidad, sería incorrecto afirmar que una persona es inculta, pues tendríamos que despojarla precisamente de su cultura, lo cual bajo los consensos actuales sería imposible.

Otro aspecto que cabe señalar es que los franceses le dieron a palabra civilización un sentido progresista, asociado a la unificación de la nación versus la óptica Alamana. El caso germano, fue diferente pues se encontraron con un escenario diferente, en el cual distinguían las diferentes culturas locales. Para ellos, de este modo,

“civilización era algo externo, racional, universal y progresista, mientras que la cultura estaba referida al espíritu, las tradiciones locales, al territorio” (MOLANO, 2007).

Nuestra cultura es lo que nos define como humanos, al mismo tiempo como sujetos de una región, localidad y comunidad determinada. Esta nos dota de identidad. Por lo tanto, podemos afirmar que ella es nuestra herencia y/o patrimonio, la cual está reconocida por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial, como

“un conjunto de prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación” (UNESCO).

Sin embargo, muchas de estas características que configuran la identidad de las diferentes comunidades están es peligro de desaparecer, y es de suma urgencia salvaguardarlas.

Bajo el contexto actual, en donde los tiempos transcurren rápidamente, y muchas de las estructuras sociales no perduran en el tiempo. Como bien lo define Zygmunt Bauman en su texto de la modernidad liquida,

"el sentido más antiguo de identidad se refiere tanto a las personas como a las cosas. Ambas han perdido su solidez en la sociedad moderna” (BAUMAN, 2004, pág. 91).

De este modo, vivimos tiempos en los que nuestro patrimonio material e inmaterial es muy vulnerable y en donde la acción por parte de quienes trabajan en las ciencias sociales es un imperativo para poner en discusión temáticas como las señaladas, no solo para plantear un debate, sino más bien para ayudar a las comunidades a encontrar una solución.

Es necesario reconocer que una nación o país puede tener identidades múltiples[[6]](#footnote-6), y esto no debe verse como un conflicto con la identidad nacional, si no mas bien como un elemento que colabore a enriquecer aun mas la cultura a nivel local, rescatando las tradiciones y raíces, pero al mismo tiempo construir una identidad nacional inclusiva, no avasalladora que niegue, invisibilice e intente emular una personalidad que no le pertenece.

Bajo esta premisa, la comunidad de Purranque, productora de manzana y chicha desde formas familiares hasta semi-artesanales, se puede ver afectada en términos patrimoniales, pues sus saberes y prácticas que son añoradas por quienes comparten una memoria y pasado común, pero observan cómo van desapareciendo.

Como ocurre en Purranque, hay aspectos identitarios que siguen predominando en el mundo rural y periferias de las ciudades. Muchas de las características que ancestralmente han definido a estos grupos se han ido mezclando y disolviendo con la cultura de masas como consecuencia de la globalización y mundialización, lo cual tiene como resultado procesos de aculturación. Y, entonces, para evitar justamente esto, es necesario mantener la identidad territorial, de la mano de su historia y patrimonio.

## I.3 Hipótesis

El uso de la manzana y la chicha llega a la zona sur de Chile con los españoles. Los indígenas locales se apropiaron de la fruta. Posteriormente, a partir de mediados del siglo XIX, los colonos europeos y principalmente germanos mejoraron y modernizaron los saberes y prácticas asociadas al uso de la manzana y la chicha, procesos que a mediados del siglo XX, permiten convertir a Purranque en un mercado productor de chicha a través de un mercado productivo familiar y semi-industrial. Es entorno a este fenómeno económico, que surge una ritualidad, desde la plantación y recolección de manzanas, su posterior procesamiento, hasta la obtención de subproductos, que poseen una carga de técnicas y saber heredados, los cuales constituyen una verdadera cultura de la manzana, un patrimonio propio de un lugar, con una antigüedad y continuidad histórica .

## I.4 Objetivos

### I.3.1 Objetivo general:

* Reconstrucción histórica del uso de la manzana y la chicha en la periferia de Purranque (segunda mitad del siglo XX)

### I.3.2 Objetivos Específicos:

* Describir el proceso histórico del uso la manzana y la chicha en el sur de Chile.
* Analizar el relato los principales productores de manzana y chicha respecto al actual estado de la actividad productora de la manzana y la chicha.
* Valorar el patrimonio cultural inmaterial de los productores de manzana y chicha de Purranque.

## I.5.- Metodología

### I.5.1 Enfoque

La investigación desarrollada es de carácter cualitativa, en donde se buscó poner en valor las características que configuran a una comunidad, en palabras de Taylor y Bogdan, el como se debe hacer una investigación de carácter cualitativo debe ser así…

Los investigadores desarrollan conceptos, intelecciones y comprensiones partiendo de pautas de los datos, y no recogiendo datos para evaluar modelos, hipótesis o teorías preconcebidos. En los estudios cualitativos los investigadores siguen un diseño de la investigación flexible (TAYLOR & BOGDAN, 1987).

Por lo tanto, lo que se hizo fue caracterizar un proceso histórico, a través de la revisión de documentos y archivos históricos y entrevistas, los que aportaron información que ayudo a establecer de qué manera se desarrolló el proceso del aprovechamiento de la manzana y particularmente de la chicha en la zona de Purranque.

Un enfoque inductivo, proporciona una visión más coherente frente a la propuesta de trabajo, que permita ordenar de forma cronológica los hechos, desde la región hasta la localidad de Purranque.

El uso de distintas fuentes de información, recogida de datos, ordenamiento, jerarquización y agrupamiento de datos, se realizarán considerando el programa de los distintos objetivos específicos.

Esta investigación se redactó bajo la óptica de una historiografía social. De acuerdo a Téllez, pretendemos una historiografía,

“…que se define a sí misma como una historia esencialmente económica y social, con varias características que la diferencian de la historiografía tradicional, predominante hasta comienzos del siglo XX. Una de esas características es poner, como lo dice su nombre, su propia definición, el énfasis de la observación en los fenómenos económicos y sociales” (TÉLLEZ, 2013).

En consecuencia, se pone énfasis en investigar fenómenos de la cotidianidad, los cuales por la historiografía clásica han sido invisibilizados, pero que aun así siguen presentes,

### I.5.2 Elaboración de una matriz

La modalidad de fichaje para esta investigación consistió en la elaboración de una base de datos , que permitiera adjuntar las citas más la información de los autores, al mismo tiempo se clasificaba la cita en diferentes categorías las cuales debió hacer el investigador. Esto permitió un manejo más fluido de la información con la cual se trabajó y eficiente.

### I.5.3 Relatos orales

Para poder caracterizar el proceso histórico en cuestión se procedió a recopilar información desde la experiencia de quienes participaron de manera activa o estuvieron activos en la producción de manzana y/o chicha en Purranque. Para ello se opto por la entrevista en profundidad

En completo contraste con la entrevista estructurada, las entrevistas cualitativas son flexibles y dinámicas. Las entrevistas cualitativas han sido descriptas como no directivas, no estructuradas, no estandarizadas y abiertas. Utilizamos la expresión "entrevistas en profundidad" para referirnos a este método de investigación cualitativo. (TAYLOR & BOGDAN, 1987)

Este método permite que el entrevistado pueda arrojar mas datos de los que se tenían planificado extraer, y es esta su ventaja comparativa versus las encuestas o entrevistas estructuradas, las cuales tienen como finalidad comparar datos. Por el contario, el método elegido permite no solo extraer mas información, si no que al mismo tiempo da la posibilidad de abrir nuevas vetas de investigación a futuro, por la naturaleza de esta.

### I.5.4 modalidad según objetivos

* En relación al Objetivo Nº 1, “Describir el proceso histórico del uso la manzana y la chicha en el sur de Chile.”, las fuentes que se utilizarán serán libros de historia y artículos atingentes al tema. Así como bibliografía web de artículos indexados.
* En relación al Objetivo Nº 2 “Analizar el relato los principales productores de manzana y chicha respecto al actual estado de la actividad productora de la manzana y la chicha.”, las fuentes que se utilizaron fueron entrevistas en base a un cuestionario de elaboración propio.
* En relación al Objetivo Nº 3, “Valorar el patrimonio cultural inmaterial de los productores de manzana y chicha.”, las fuentes que se utilizaran serán entrevistas a productores de manzana y chicha que hayan trabajado o se hayan relacionado con esta actividad durante la segunda mitad del siglo XX, además de textos, libros y/o periódicos de la época.

# II.- DESARROLLO

## II.1 Capítulo 1:

### II.1.1 Contexto territorial

Desde el punto de vista ancestral, la ciudad de Purranque y su zona de influencia se encuentra en medio de lo que los williches llamaban Wall mapu, un territorio ubicado al sur del Bío Bío y a ambos lados de la cordillera[[7]](#footnote-7). En cualquiera de los casos, Purranque ocupa un lugar intermedio en esta geografía, ya sea al Wall mapu, noción ancestral y descolonizadora (Ritchie, 2002, 261-266)[[8]](#footnote-8); o a la más moderna y europeizada noción de “norpatagonia” chilena (NEIRA, 2017).

La Comuna de Purranque actualmente posee una superficie de 1.459 Km2 y una población estimada en 20.369 habitantes, de acuerdo al Censo del 2017 (INE, 2018)[[9]](#footnote-9).

### II.1.2 Historia de Purranque: aspectos económicos, políticos, sociales y culturales

La ciudad de Purranque comienza a configurarse a comienzos del siglo XX. Su existencia está ligada a la figura de Tomás Burgos Sotomayor quien desarrolló la iniciativa de fundar “Villa lo Burgos” a propósito del paso de la línea férrea. En 1911 se construye la Estación de ferrocarriles “Purranquil Villa lo Burgos” en terrenos de Sofía Rosas, casada precisamente con Tomás Burgos (DIARIO OFICIAL, 18 DE DICIEMBRE DE 1906).

Aspectos económicos

Desde su fundación a la actualidad, Purranque ha pasado por dos fases que constituyen un verdadero ciclo económico. La primera de ellas va desde 1900 a 1980, es de una economía ascendente. Se inicia incluso antes de la fundación de la propia ciudad a través de una economía explotadora de la madera. Luego, se consolidará un importante sector industrial y comercial. Destacan, la Cooperativa Agrícola, los dos o tres molinos, la fábrica de lino, el hospital y la lechera dos Álamos a mediados del siglo XX. En general, sin embargo, la economía local se vinculó más fuertemente a la explotación de recursos naturales como la madera nativa, también cereales (trigo, avena, cebada) y crianza y engorda de ganado vacuno principalmente.

A partir de la década de 1980, el progresivo desaparecimiento del ferrocarril, impactó a Purranque. Y la hace entrar en una fase decadente, quedando en evidencia cierto estancamiento. Con el cierre del ferrocarril, la economía forestal igualmente decrece. Esta segunda fase de la economía va desde 1980 a la actualidad, en que, finalmente, se recupera, gracias a una actividad sostenida preferente en la agricultura y ganadería que otorgará el sello distintivo a la zona y terminarán proyectándola como la primera economía de la provincia de Osorno, principalmente en términos de cantidad de hectáreas dedicadas a esa actividad (CENSO AGRÍCOLA, 2007).

Aspectos políticos

La tradición oral ha instalado el momento fundacional de la ciudad en abril de 1911 (MONTECINO, 1961)[[10]](#footnote-10). Pero Purranque sólo tendrá existencia legal a partir del 15 de septiembre de 1939, en que se promulgó la ley 6.402 del Ministerio del Interior que creaba “…la Comuna Subdelegación de Purranque, en el Departamento de Osorno, y le señala límites” (LEY 6402). Esta fecha, en todo caso, luego se extendió a través de un decreto modificatorio hasta el 15 de enero de 1940. Y todavía, este mismo documento dejó señalado que el plazo mencionado se podía prorrogar por treinta días más (LEY 6507).

Desde esta última perspectiva, el fenómeno más destacado tiene que ver con un proceso que va desde una completa dependencia de Purranque respecto de la comuna y ciudad de Río Negro, a una independencia todavía incompleta. Este verdadero ciclo ha involucrado desde los liderazgos políticos como el del uno de los primeros regidores por Purranque acreditados en el Concejo municipal de Rio Negro Emilio Held que inicia este proceso (NEIRA, 2017); también involucra acontecimientos políticos como la fundación de la Municipalidad, la lenta consolidación del aparato político administrativo a partir del estatus de subdelegación, la elección del primer alcalde y regidores y la nominación de comuna o la disputa por la localización de ciertos servicios públicos.

La vigencia de la necesidad de independencia de Purranque, quedó de manifiesto en un encuentro entre Emilio Held y el alcalde César Negrón en junio de 1996. En la oportunidad, Held interpeló al alcalde preguntando, "Oiga y ¿cuándo van a conseguir un juzgado?” (S/A, 1996, 3). Un mes después, Held moría en Puerto Varas a los 98 años.

Aspectos sociales

Desde tiempos inmemoriales las tierras de la zona de Purranque fueron ocupadas por las comunidades indígenas williches. No podía haber un sentido de pertenencia al territorio, dado que no existía la noción de propiedad privada de la tierra.

Pero la noción de propiedad privada, comenzará a regir progresivamente a partir del siglo XVI, con la invasión colonizadora española y el predominio de la racionalidad capitalista y de la hegemonía de la cultura europea. Todo en relación a la expansión del “Moderno Sistema Mundial” (WALLERSTEIN, 2005).

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, en un nuevo proceso de colonización, comienzan a llegar a la zona inmigrantes germanos, amparados en un plan de ocupación del propio Estado chileno.

A fines del siglo XIX, un grupo de familias descendientes de españoles originarias de Osorno, ostentaban el control de la propiedad de la tierra en la zona y progresivamente fueron construyendo residencias en Purranque, y a comienzos del siglo XX, terminaron instalándose a vivir en esta zona. Al mismo tiempo, llegará a Chile un flujo de inmigrantes árabes, dentro de los que es posible identificar sirios, armenios, palestinos y algunas familias libanesas. Estos “otomanos” o “turcos”, como fueron reconocidos, se dedicaron fundamentalmente al comercio.

Durante la década de 1930, por último, se observa un nuevo pulso demográfico sobre la zona de Purranque. Se trató de la presencia de hijos de inmigrantes alemanes. Este flujo se explica debido a que los “nuevos” territorios de Purranque, se han incorporado al juego de mercado a través de la compra y venta, pero, sobre todo, debido a que los inmigrantes germanos originales han tenido descendencia y comienzan a construir y extender redes sociales y de parentesco. Estas nuevas familias, como sus antepasados, privilegiaron el control, tenencia y trabajo de la tierra (NEIRA, 2017).

Las sucesivas corrientes inmigratorias fueron ocupando la zona de Purranque, favorecidas por un proceso político de dominación estatal. Contradictoriamente, sin embargo, este proceso ha sido por medio de una convivencia relativamente pacífica (EL MERCURIO, 1851, N° 7174, s.p.)[[11]](#footnote-11). No obstante, como consecuencia del mismo fenómeno social, a mediados del siglo XIX la población originaria comienza a sentir la presión social, dada la ocupación de las tierras del valle central. Desde luego, las familias williches que ocupan el nivel social más bajo, mantienen a duras penas pequeñas propiedades. Pero, en general, iniciarán una retirada progresiva hacia el sector cordillerano y litoral. De este proceso, resultó una sola experiencia que logró articular una comunidad que, aunque no es ancestral en el sentido estricto, dado que no hubo relación de parentesco entre las distintas familias que la conformaron, pudo mantenerse unida y relativamente aislada hasta hoy. Aunque en ese intento, perdieron algunos elementos culturales como ciertas costumbres, lenguaje y la estructura social ancestral. Se trata de la comunidad indígena de Manquemapu.

Aspectos culturales

La zona de Purranque se fue configurando con el aporte de la cultura del mundo williche que, aunque hegemonizada, en el largo plazo igualmente resultó resistente, aunque esta resistencia no haya sido planificada (WALLERSTEIN, 2007, 270); la de españoles, la germana y la de los demás inmigrantes, todas hegemonizadoras por suscriptoras de la “geocultura” europea. En un proceso de largo aliento que alcanza unos 500 años, se puede identificar una profunda influencia del catolicismo sobre la masa indígena a través de sucesivas estrategias de evangelización practicadas por distintas órdenes.

Por otro lado, a partir de la mitad del siglo XIX, se inicia la construcción del Estado nacional chileno y se inaugura igualmente un programa identitario que ya había comenzado, entre otros aspectos, cuando se declara a Chile un Estado unitario y católico.

De este modo, en el subproceso de colonización nacional, se buscó inmigrantes católicos. Sin embargo, se sabe que los germanos llegados fueron fundamentalmente luteranos. Y aunque el gobierno aceptó esta situación, recomendó discreción, lo que implicó, entre otros aspectos, que se podía practicar el luteranismo e incluso construir templos, pero sin torres o campanarios, esto es, sin expresiones externas (NEIRA, 2017b). Y aunque en la actualidad es posible encontrar templos en todo el entorno de la cuenca del Lago Llanquihue, su práctica ha tenido un efecto restringido sobre la población, debido a que su acción se ha remitido primero a los colonos y luego a su descendencia.

Desde luego, el catolicismo ha tenido un impacto mayor que el luteranismo. Pero su presencia formal en la zona de Purranque solo data de fines de la década de 1940, luego de tres décadas de la configuración de la ciudad de Purranque.

A fines de 1950, otra rama del protestantismo encabezada por la Iglesia Metodista Pentecostal, de origen norteamericano, por medio de un rápido crecimiento se perfilará como la segunda en importancia después de la católica, principalmente a partir de 1968, cuando se funda el primer templo en Purranque.

### II.1.3 La chicha: de lo mundial a lo local

Al sur de Valdivia y particularmente en la zona de Purranque, la chicha de manzana se conecta a un verdadero proceso histórico que va desde el siglo XVI a la actualidad. A través de él, la manzana y la chicha se expanden, digamos se mundializan, conforme se expande el “moderno sistema mundial” y se incorporan “arenas exteriores” que terminan convirtiéndose “periferias” (Wallertein). Este proceso hace que la manzana y la chicha sean adoptadas por comunidades y familias locales.

El fenómeno, incluye tres sucesivos subprocesos que involucran mutaciones o incluso discontinuidades. Se trata de un ciclo de expansión del uso de la manzana y la chicha; también de un ciclo en donde el uso de la manzana y la chicha se especializan y se abren mercados locales en torno a ellas y la última fase abarcaría básicamente el ciclo de ascenso de la economía mundial desde fines del siglo XIX cronológico hasta mediados del siglo XX, en donde el uso de la manzana y la chicha alcanzan su mayor apogeo, pero también comienza un rápido retroceso y decadencia.

### II.1.3.1 Expansión del sistema mundo

El primer subproceso va desde la llegada de los españoles a la zona de Valdivia a partir del siglo XVI, hasta la primera mitad del siglo XIX[[12]](#footnote-12).

La manzana llegó con los primeros españoles a territorio americano. Y por cierto, tuvo un impacto especialmente en la región sur, principalmente a partir del emplazamiento de la ciudad de Valdivia[[13]](#footnote-13). En poco tiempo, la manzana se va a extender por todo el territorio que actualmente abarca la Región de Los Ríos y Los Lagos.

De acuerdo al cura Rosales, que conoce la zona de Valdivia y Osorno a partir de 1640, siglo XVII,

[en Valdivia] …gozaron los soldados de buen temple, de aires sanos y de buenas aguas, y hallaron regalo y socorro en la infinidad que ay de manzanos y camuesos en la ciudad antigua y al rededor del nuevo cuartel, tanto que en hambres grandes que ha padecido aquella plaza por el descuido de los proveedores y ministros en embiarles los bastimentos por mar, han suplido las manzanas de la tierra, haziendo de ellas varias diferencias de guisados, siendo el unico remedio para no perezer de hambre (DE ROSALES, 1877).

Durante el siglo XVIII, el soldado español Francisco de Pineda y Bascuñán, con una larga temporada prisionero de los mapuches, retrata esta experiencia en un libro posterior que se conoce como “Cautiverio feliz”, señalando que,

…se fueron juntando diez o doce indios de los que tenían sus ranchos cerca y en su contorno y trajeron muchos cántaros de chicha para la bienvenida al recién venido huésped y holgarse aquella noche bebiendo, cantando y bailando. Ésta es una de las más perversas costumbres que se puede imaginar. Porque, al llegar un pasajero a la jornada, mojado, molido y hecho pedazos de caminar a pie todo un día por pantanos, quebradas y riscos, muerto de hambre y aliento, darle luego por descanso no dormir y estarse parados bailando y quebrándose la cabeza con gritos y voces desmedidas, no sé qué puede haber peor entretenimiento ni costumbre más usada[[14]](#footnote-14).

De acuerdo al mismo Pineda,

Muchos de los que en el baile estaban entretenidos agregáronse a los asadores y en breve rato dimos cuenta y fin de ellos. Sacaron un cántaro de chicha clara y me lo pusieron delante para que fuese bebiendo y brindando a los demás circunstantes, como lo hacían otros dos caciques principales (NUÑEZ DE PINEDA, 2017)[[15]](#footnote-15).

Con un carácter absolutamente periférico, Valdivia y Osorno fueron solamente enclaves en la lógica colonial y tuvieron también muchas dificultades para integrarse al nuevo Estado nacional a partir del siglo XIX.

La importancia de Valdivia y Osorno radicó más bien en la existencia de importantes minerales de oro en “Ponzuelos de la madre de dios” (también Ponzuelo o Millantue), al sur de Osorno y de “Villarrica”, al norte de Valdivia. Ambos emplazamientos sostuvieron una importante actividad minera durante unos 40 o 50 años, hasta que entre los años 1600 a 1603, sobrevino un levantamiento indígena y las ciudades del sur nunca más se repusieron (el repoblamiento de Osorno se produce a partir desde 1796). En todo caso, durante sus respectivos ciclos productivos, lograron significativos niveles, logrando oro, fama y la edificación de una casa de moneda en Osorno, la primera que existió en la Capitanía General de Chile.

### II.1.3.2 Problemas de marginalidad

Sin la actividad extractiva del oro, es poco probable que Valdivia y Osorno hayan tenido oportunidad de desarrollo tan temprano en el contexto colonial. Pero después del breve ciclo de oro, solo el “real situado” proveniente del Lima sostenía con dificultades, irregularidades y atrasos las precarias instalaciones coloniales[[16]](#footnote-16).

Más allá del llamado movimiento federalista por el que es conocido Valdivia, lo que siempre existió en estos territorios fue una falta de vinculación político administrativa con el centro del subsistema colonial hasta comienzos del siglo XIX y luego con el subsistema nacional en formación y hasta fines del mismo siglo. En cualquier caso, los reclamos de los administradores y políticos se suceden a lo largo de los 300 años que siguen al descubrimiento.

De acuerdo a una Sesión de los Cuerpos legislativos en Santiago el 13 de enero de 1814,

A las guarniciones de Valdivia i Juan Fernandez se han suministrado siempre raciones de víveres; pero somos de sentir que ya a aquella plaza, donde, por el fomento que han tenido sus haciendas en los llanos de rio Bueno i Osorno, han incrementado los ganados i granos, no deben remitirse víveres por mar, para que así se animen mas i mas los agricultores, i sus campiñas logren las grandes mejoras de que son capaces. A la isla sí es indispensable se remitan los víveres en la cantidad que está en práctica; pues su corto terreno útil no permite aumentar ganados, ni el temperamento el cultivo de semillas. Por consiguiente, todos los habitantes de ella, militares i no militares, deberán disfrutar las raciones designadas, ademas de los sueldos i prestaciones que por este reglamento les toque[[17]](#footnote-17).

El texto anterior puede ser un buen reflejo del último tiempo colonial y en él se reconoce la permanente ayuda que era merecedora la zona Sur, digamos, Valdivia y Osorno. Y, sin embargo, igualmente se intenta terminar con la misma, argumentando, el nivel de desarrollo alcanzado por la región.

Las guerras de independencia en nada favorecieron a las localidades sureñas como Valdivia, Los Llanos y Osorno. De hecho, las quejas siguieron siendo frecuentes, principalmente, debido “el estado de abandono” con que el gobierno central tenía a estos territorios.

Además de la lejanía y lo precario de la economía, a las dificultades ya mencionadas se unía la rigurosidad del clima que a veces impedía la normal comunicación, las rebeliones y muchas veces en referencia a las revueltas y contrarevueltas locales.

Durante la década de 1820, Osorno y Valdivia siguen reclamando insistentemente por las malas condiciones de los emplazamientos respectivos. Lo cierto es que, al menos durante la primera mitad del siglo XIX, en Valdivia y Osorno, efectivamente se pueden trazas respecto del abandono político, administrativo y de las restricciones y prohibiciones económicas.

Sin embargo, lo peligroso de la zona va ser la más importante de todas las características de la zona será su peligro inherente. El riesgo y la precariedad general quedaron registradas en la Sesión de los Cuerpos Legislativos en 1820, cuando el secretario de la corporación anotó que,

anhelando el ver asegurados e inseparables del suave yugo de V.M. sus lejítimos dominios, i a este fin cooperar en cuanto sufraguen sus esperiencias, a dejar esterminadas todas i cualesquiera continjencias peligrosas que amenazan posibles, de que las espresadas jentes de Osorno sean de otra dominacion talvez enemigas, e infesten con hostilidades nuestros reinos i los mares de la América (Núm. 562, Memorial presentado a S. M. sobre la plantificacion de monedas de cobre en los tres virreinatos de América, i lo que produjere de utilidad, sirva para ayuda i fomento de los gastos en el descubrimiento de los nuevos españoles, habitantes en la destruida ciudad de Osorno, en 28 de Febrero de 1776, en Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Sesión del Senado Conservador, en 3 de octubre de 1820).

Lo cierto es que la relación entre de Valdivia y Osorno primero con el centro del sistema colonial, y luego con el nacional no fue fácil. Incluso se pueden encontrar antecedentes que incluso dejan en evidencia cierto descuido o incumplimientos de las propias administraciones locales. Así quedó registrado en sesión de 1822, cuando la autoridad central solicitó la rendición de cuentas de ganados y semillas,

En oficio de 7 de Diciembre de 1798 se pidió esta cuenta a los Ministros de Valdivia, encargándoles que el comisionado o comisionados la rindiesen hasta aquella fecha, desde el dia que recibieron las especies, i su distribucion lo mismo en los años sucesivos, las que hasta ahora no se han presentado (Anexo Núm. 737, Indice Jeneral de las cuentas pendientes de este Tribunal de Cuentas, con inclusion de las que se han examinado, glosado i fenecido, desde Junio de 1820, en que se formó éste, hasta fin de Diciembre de 1821, i los alcances que han resultado a beneficio fiscal. Tesorería Jeneral de Santiago, a fojas 1, en Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Sesión del Senado Conservador, en 15 de marzo de 1822).

Pero lo que realmente es importante, es que toda esta gama de dificultades, se convierten en una preocupación permanente en los políticos y administradores locales que se traduce en múltiples propuestas y proyectos de solución.

A comienzos del periodo republicano, las condiciones financieras de Osorno y Valdivia no han disminuido y parecen más dramáticas que nunca. Incluso, se subrayaba en el hecho que la provincia de Valdivia era “…la provincia mas exhausta de ellos i la mas aniquilada de todas las de la República…”.

El preocupante estado de la región y particularmente el de la ciudad y la zona de Osorno, todavía quedó retratado en una de las reuniones del Congreso Nacional en el año 1827, reconociendo su eventual desaparecimiento: “En el año de 10 [Osorno], florecía; en el tiempo medio se ha marchitado; hoi ha perdido la mitad de su poblacion i si la Nacion no le proteje luego, desaparecerá del catálogo de los pueblos chilenos…”[[18]](#footnote-18).

Dada todas estas razones que explican abandono, aislamiento, restricciones y marginalidad, resulta normal que se produzca un esfuerzo local combatirlas.

### II.1.3.3 Estrategias

En consideración a la enorme cantidad de problemas, en 9 de diciembre de 1826 el diputado Manuel Carvallo propone y logro que Osorno sea eximido por seis años del pago de los diezmos[[19]](#footnote-19).

Más adelante, las autoridades de Valdivia formalizaban sus quejas a través de una nota de protesta expresando que la Provincia compuesta por la propia ciudad de Valdivia, Osorno y la de Los Llanos, era la más exhausta y “…la más aniquilada de todas las de la República…”. El documento fechado en 10 de julio de 1829, agregaba que Valdivia, vivía solo de unos ingresos anuales que alcanzaban a mil doscientos pesos por derechos de impuestos y arriendo de algunos terrenos en Valdivia y Osorno. Pero que el caso más dramático, sin embargo, era el del municipio de los Llanos que,

no tiene mas entrada conocida (en razon de su nueva creacion i aprobacion) que el pequeño impuesto sobre la chicha de manzanas…La Asamblea está viendo que la pobreza, i aun dirá mas, la miseria de esta provincia se ha avanzado a tal estremo, por los trastornos de una época fatal, precedida a la de libertad que hoi disfrutamos…[[20]](#footnote-20).

Esta nota, originalmente había sido redactada por la Asamblea osornina y fue asumida plenamente por la de Valdivia. En parte de su contenido destacaba el extraordinario esfuerzo para lograr algo de financiamiento para toda la Provincia, proponiendo finalmente, la recuperación del “Diezmo”, la propiedad “de las tierras baldías” y el porcentaje por ventas de terrenos.

En el año 1831, una nueva solicitud fue presentada por la Provincia de Valdivia a la asamblea legislativa con asiento en Santiago. La serie de nuevas estrategias fueron presentadas como “Demanda de ausilios de los Cabildos de Valdivia i Osorno”. Y fueron cuatro los aspectos centrales en los que insistió la solicitud. El primero de ellos, destacó el urgente mejoramiento del estado del camino desde Osorno a Valdivia; el segundo aspecto, solicitó que el abastecimiento de las ciudades, la “contrata de víveres” para la guarnición y empleados, sea atendida por un productor local; la tercera, hizo referencia a que los sueldos de los soldados y empleados sea pagado en “dinero efectivo i no en papel moneda” y, la cuarta, finalmente, solicitaba,

…un sujeto capaz de dirijir un Instituto en que se eduque e ilustre con las bellas luces del siglo a nuestra juventud, dándonos el Gobierno para este establecimiento una de las varias piezas que tiene desocupadas en la capital de la provincia i que por lo respectivo al pago del director i demás necesario al efecto, lo haremos los vecinos aun cuando sea a costa de sacrificios[[21]](#footnote-21)

La precariedad de la provincia de Valdivia, contrasta con el hecho que desde siempre se constituyó en un importante emplazamiento estratégico colonial. Incluso llegó a perfilarse como la principal fortaleza hispana en el pacífico.

Pero para el caso, lo relevante es que a mitad de camino entre Valdivia y Osorno, el municipio de Los Llanos llegó a sostenerse únicamente en el impuesto a la fabricación de chicha. Esto puede estar demostrando el verdadero nivel de importancia que la producción de fermentado de manzana había alcanzado ya a comienzos del siglo XIX en la zona.

La importancia de esta bebida fermentada para esta ruta data desde tiempos de la colonia, pues el impuesto que se recaudaba de los vecinos de los poblados de esta región, contribuyo a la construcción del camino real, así lo señala Gabriel Guarda…

Dédese a la iniciativa del presidente Ambrosio O`Higgins la creación del aforo de la chicha de manzana, abundantemente consumida por los habitantes de la zona, segun se ha mencionado antes. Por bando datado en febrero de 1796 el gobemador Juan Clarke fijo el reglamento que por orden de la capitania general mandaba aforar “todo los toneles de las casas de esta poblacibn en que se fermenta y conserva este licor " ; la imposicibn debia correr a cargo. de los ministros de la real hacienda y era de un real por botija, debiendo aplicarse su producto a la apertura y composcion del nuevo camino de Valdivia a Osorno y Chiloé (Guarda, 1973)

Ver figura Nº 8

### II.1.3.4 Expansión subsistema nacional

Muy cerca de la mitad del siglo XIX, el Estado nacional chileno se ha fortalecido convirtiéndose en una verdadera maquinaria política, con una fuerte administración centralizada, un ejército y todavía, las elites dominantes han madurado la idea y necesidad de controlar más allá de los tradicionales núcleos de Santiago, Valparaíso, la Serena, Concepción y Chiloé y con más de algunas dificultad, Valdivia y Osorno. Como resultado, el Estado puede expandir su influencia, tanto hacia el norte como hacia el sur.

A través de la promulgación de la ley de colonización de 1945 durante el gobierno de Bulnes, los territorios desde Valdivia al sur fueron ocupados por colonos germanos[[22]](#footnote-22).

A partir de esta época, los vestigios del consumo de fermentado de jugo de manzana abundan en la zona sur. Y queda en evidencia que, desde Valdivia al sur y hasta Chiloé, el árbol frutal se adaptó rápidamente y la chicha de manzana se popularizó.  Esto ya lo había constatado el padre Rosales, cuando señaló que,

…los indios de arriba, desde la Imperial, Tolten y la Villarrica, hasta Osorno, tienen sus manzanares cada uno para hazer chicha de manzanas, con que tienen que beber el mas del año (DE ROSALES, 1877, 192 – 193).

En 1846, Ignacio Domeyko, describía un funeral en la zona en los siguientes términos,

Muerto el encanecido cacique en el seno de su serrallo i de sus obedientes hijos, ponen sus restos en una canoa, i la cuelgan de una viga atravesada de la casa, en el interior de ella, cerca del fogon; i desde luego no se piensa en otra cosa mas que en preparativos del entierro. Estos consisten en hacer ropa buena de lo mas lujoso para el difunto, en proporcionarse mucha chicha para tres o cuatro días… (DOMEYKO, 1846).

Por la misma época, Claudio Gay dejó señalado que, tanto en Valdivia como en Chiloé, “…se hallan los manzanos tan favorablemente situados que todos son con estremo abundantes y forman bosques de grandes dimensiones” (GAY, 1845). Incluso, de acuerdo al propio GAY, más allá de los mismos centros urbanos,

Los manzanos situados en todos los alrededores de las ciudades se han propagado á los dominios de los indios, los que con sus frutos fabrican así mismo una sidra ó chicha con lo que reemplazan, en gran parte, la que fabricaban, utilizando el maiz, la cebada y otros cereales (GAY, 1845, 203 a 204).

De acuerdo a Philippi, que también recorre la zona a mediados del siglo XIX, dos especies de frutas europeas habían sido introducidas con mucho éxito. Junto al peral (Pyrus communis), muy especialmente el manzano (Pyrus Malus), se hizo “espontáneo en la provincia de Valdivia, a donde la chicha de manzana es la bebida ordinaria” (PHILLIPI, 1877).

Por su parte, Vicente Pérez Rosales, encontró que entre los productos importados por el puerto Valdivia en el año 1851, figuraban chicha y manzanas en importante cantidad. De acuerdo a Pérez Rosales:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Frutos | Peso o medida | Valores Pesos |
| Harina | 100 quintales | 250 |
| Cueros vacunos | 1927 piezas | 2.749,4 |
| Charqui | 15 quintales | 75 |
| Chicha | 57 arrobas | 57 |
| Bateas | 36 piezas | 27 |
| Lana comun | 31 quintales | 186 |
| Leña | 479.933 rajas | 958,1 |
| Madera surtida | 351.933 piezas | 73,250,4 |
| Manzana | 30 fanegas | 45 |
| Papas | 20 fanegas | 20 |
| Quesos | 2,142 quintales | 10.710 |
| Cebada | 38 fanegas | 76 |
| Trigo | 1043 fanegas | 2.036,4 |
| Valor total en pesos 90.451, 5 | | |

Fuente: Vicente Pérez Rosales, Memoria sobre la colonización de la provincia de Valdivia, Valparaíso, Imprenta del Diario, noviembre de 1853, pág. 33.

La rápida expansión de los manzanales, permitió a las comunidades indígenas apropiarse de la fruta y darle una serie de usos. Hay que recordar que disponían de un saber tecnológico que les permitía fabricar fermentados de todo tipo. Además del maíz, de la cebada y de otros cereales, también de frutas como el chupón, maqui o murta. La manzana, entonces, les otorgó un nuevo insumo y su utilización se generalizó, desde la simple vida cotidiana a otras formas sociales más complejas y elaboradas.

### II.1.4 La transversalidad social del consumo de chicha de manzana

Desde luego, la manzana y la chicha sirvieron como acompañamiento de distintos alimentos, digamos, se usaba cotidianamente. Pero, en el caso de los indígenas, la Chicha se pudo convertir rápidamente en un producto que formó parte de casi todos los aspectos de la vida de los indígenas. Según describe el cura Rosales,

En llegando un huésped a la casa de un indio luego le dan chicha, y al salir un cántaro y al subir a caballo otro, y esta es la cortesía y el agasaxo. Tienen varios modos de hacer chicha y no se hace junta, llamamiento mortuorio ni casamiento sin chicha (DE ROSALES, 1877).

Dos siglos más tarde, Claudio Gay relata que,

En un solemne entierro al que asistí en 1836 vi á muchos centenares de indios y de indias, no tomar durante los diez dias que duró la ceremonia, mas alimento que la sidra (GAY, 1845).

La chicha ocupó igualmente un importante rol en formas sociales más complejas. Aunque ciertamente destacaron las fiestas y convivencias o el recibimiento de visitas, la chicha también resultó un componente relevante en las reuniones para decidir la guerra o un ataque, incluso, como una estrategia contra el enemigo. En este último caso, por ejemplo, Diego Rosales señala que,

La Capitana, intitulada Esperanza [un braco holandés], de doscientas y cincuenta toneladas, arribó a los ultimos del año de 1599 a la punta de Lavapié, tres leguas de Arauco, y los indios, que entonces eran amigos de los Españoles, los recibieron con muestras de mucho regocixo y los abastecieron liberalmente de maiz y otras menestras. Con este zebo les armaron sutilmente el anzuelo; procedieron los holandeses incautos, y sin recelo entraban y salian con tanta seguridad y confianza como si estubieran en sus casas. Convidáronles a un banquete con mucha chicha, en que concurrieron las provincias circumbecinas de Arauco, y les persuadieron que aquel festexo era por su venida, y que avian de capitular confederaciones con su nacion. Y estando muy descuidados comiendo y bebiendo y cargando la mano en la chicha, les acometieron con vna fiera emboscada y mataron al General Simon Cordes y a otros veinte y seis… (DE ROSALES, 1877).

### II.1.5 Proceso de tecnologización y apertura de mercados locales

Este proceso se desarrolló desde la mitad del siglo XIX, hasta comienzos del XX. Se inicia con la llegada de inmigrantes germanos a la zona. Con el aval del Estado chileno, los colonos europeos ocuparon los terrenos de la depresión intermedia.

Según Claudio Gay, “Felizmente los Alemanes que la colonia ha reunido en la provincia han mejorado considerablemente esta industria [de la chicha] tanto en el aumento del producto como en su mejor calidad” (GAY, 1845).

Estos colonos pudieron imponer aportes culturales en muchos sentidos, entre los que destacan la incorporación de diversas tecnologías.

La “colonización“ se efectuó en torno a las ciudades de Valdivia y Chiloé y principalmente en torno a la rivera del Lago Llanquihue. Progresivamente el proceso de ocupación se enfocó en la depresión intermedia y avanzó lentamente en dirección norte-sur, por cierto, en desmedro de cierta población aborigen. Aunque también parece necesario señalar, que en general, estas tierras estaban desocupadas, tal como lo señalan todos los cronistas y viajeros.

De este modo, la “pluviselva valdiviana”, el bosque nativo original, fue eliminado con el objetivo de convertirlo en praderas destinadas al cultivo y crianza de ganado. El despeje del territorio, sin duda favoreció al manzano y permitió su expansión, debido su rápido crecimiento, condiciones climáticas y de suelo apropiadas[[23]](#footnote-23).

El proceso de colonización germana puede ser explicado a partir de unos rasgos distintivos de un nuevo ciclo de la expansión del “moderno sistema mundial”. Esto es, desde mediados del siglo XIX, el capitalismo recibe un nuevo impulso al alza de la economía mundial, que resulta coherente con un nuevo ciclo hegemónico liderado por Inglaterra[[24]](#footnote-24). Con todo, el proceso de descolonización iniciado con las “independencias” políticas de todo el continente americano, se traducen en la confirmación de mercados periféricos, con el subsecuente impacto de la “división internacional del trabajo” que especializa estos nuevos mercados, transformándolas en periferias proveedoras de materias primas (NEIRA, CÁRCAMO, s/f). Se trata de un fenómeno de “descolonización sistémica por colonización estatal” (NEIRA, s/f b).

En medio de esta tensión, a mediados del siglo XIX, los colonos germanos imponen una serie de cambios culturales en los territorios de Valdivia la sur. Todos tienen que ver con la confirmación del proceso de expansión de la cultura occidental. Y este proceso que se había iniciado desde el siglo XVI, en el siglo XIX se acentúa e incluye el tránsito de una economía familiar a otra de mercado. Desde luego, estos cambios tienen efectos sobre la manzana y sus productos.

En este último sentido, hay dos aspectos básicos que sobresalen. Por un lado, destaca el mejoramiento de las semillas y el tratamiento científico de los árboles y de las plagas y otro lado, se observa un tratamiento integral de la manzana incorporando nuevos procesos tecnológicos, concibiéndola como un insumo que podía producir derivados. Ciertamente se concibió a la manzana como un alimento consumido directamente, pero también como un producto que se podía conservar por medio de varios subprocesos. Al menos elaborado es el de la guarda. Pero también se comenzó a practicar la “conserva” y envasado o incluso, el deshidratado (orejones); incluso se incorporó nueva tecnología para la fabricación de chicha, mejorando cada uno de las fases del proceso de fabricación y se incorporó igualmente el criterio de fermentado, envasado y guarda de la chicha.

A fines de la segunda mitad del siglo XIX, para la ciudad de Valdivia se pueden encontrar cifras de producción de Chicha en comparación con otros productos. El detalle es el siguiente:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1867 | 1877 | 1887 |
| Trigo (hectólitros) | 6.500 | 12.693 | 17.500 |
| Cebada (h) | 717 | 356 | 1.290 |
| Maíz (h) | 190 | 329 | 184 |
| Arvejas (h) | 521 | 1.000 | 885 |
| Papas (h) | 7.621 | 12.000 | 24.619 |
| Chicha o sidra (litros) | 498.846 | 532.998 | 111.100 |
| Aguardientes (l) | 35.500 | 28.400 | 1.065.000 |

Fuente: José A. Alfonso, Un viaje a Valdivia. La civilización alemana en Chile, Imprenta Moderna, Santiago, 1900, pág. 7[[25]](#footnote-25).

### II.1.6 Lo local y el ciclo de ascenso de la economía mundial

El tercer proceso tiene lugar en la coyuntura del cambio del siglo XIX al XX, o mejor desde 1920/30 hasta la década de los años 80. En general, este fenómeno se enmarca en el ciclo ascendente de la económica mundial. La economía purranquina en particular, se ve favorecida por la creación de la nueva ciudad de Purranque a partir de 1910, fundación que coincide con la pasada del ferrocarril.

Los colonos germanos habían comenzado una transformación de la sociedad regional, incorporando la manzana y la chicha como un nuevo producto comercial, intentando abrir mercados, locales, regionales y nacionales; también habían roto la lógica y tradicional centralización de entornos urbanos como los de la ciudad de Valdivia, de Castro y Ancud y habían comenzado también a extender la cobertura de la industria y comercio entre Osorno y Puerto Montt. Las nuevas generaciones de los descendientes de los colonos germanos, profundizaron y sellaron esos cambios.

A partir de 1911, el mismo plano urbano de Purranque se convirtió en factor de desarrollo de la chicha. La extensión de los sitios diseñados originalmente por Burgos, permiten la posibilidad de que las familias dispongan de espacio para unos cuantos árboles frutales.

Ver figura nº1

En el contexto de una economía purranquina en ascenso, conectada por el ferrocarril, se observa el levantamiento de una serie de talleres urbanos y empresas familiares que lograron impacto incluso regional. Destacan las industrias de Prambs, Puschel y Rosas en Purranque o la de la familia Alvarado en Corte Alto y Barría en Hueyusca o Mayorga Navarro camino a Fresia[[26]](#footnote-26).

A comienzos de la década de 1940, ya se observan las primeras evidencias de la aceptación de la chicha purranquina. En 1942, dada una gestión del gobernador de Puerto Varas de la época, el alcalde de la ciudad de Purranque Emilio Held recibió una carta de la Dirección General de Obras Públicas firmada por Eduardo Morel, por medio de la cual se le solicitaba la posibilidad de enviar unas botellas de chicha purranquina a Juan Antonio Ríos Morales, Presidente de la República. La carta decía,

Mi estimado don Emilio,…le transmití el encargo del señor Gobernador de Puerto Varas, en el sentido de proporcionar unas treinta botellas de chicha a S.E. el Presidente de la República, quien deseaba tener en su mesa algo del sur. Le indiqué al Gobernador que donde podía encontrar lo mejor para estos casos, sería en su casa; Ud. perdone que me haya tomado esta libertad de mencionarlo, pues recuerdo dos años atrás en su hogar tuve el placer de beberla en compañia del amigo Delgado.… (Eduardo Morel, Carta DIRECCIÓN OBRAS PÚBLICAS, 1942).

Algunos días después, Emilio Held realizaba un envío al Presidente. La carta que acompañaba el paquete, señalaba,

Excelentísimo Señor Presidente: Por encargo del sr. Gobernador de Puerto Varas remito a Su Excelencia un cajón con treinta y seis botellas de chicha de manzana. Esta chicha fue embotellada hace más de dos años, es pura de manzanas y embotellada al natural sin filtrar, este es el motivo que es un poco turbia y convendría dejarla un poco tiempo en un lugar fresco para que repose un poco, aunque también se puede tomar desde luego.

Como Alcalde de la Comuna de Purranque ruego aceptar este pequeño obsequio y reciba Su Excelencia los afectuosos y cordiales saludos y con profundo respeto me suscribo como su más fiel servidor (HELD, 1942).

Desde luego, Held fabricaba su propia chicha con sus propias manzanas. De hecho, en el sótano de su propia casa disponía de un taller para tal objeto. Y así lo hacían también la mayoría de las familias de la ciudad de Purranque y de los campos circundantes.

Pero lo importante es que a partir de la década de 1940, el territorio de Purranque va a ver surgir una serie de negocios familiares que se van a sostener con el beneficio de la manzana y su jugo fermentado.

## II.2 Capitulo 2: Productores y ex productores de chicha de manzana

### II.2.1 Contexto de la producción de chicha

En la zona de Purranque desde que se tiene memoria, el uso de la manzana la fabricación y consumo de chicha fueron saberes y prácticas alojadas en la mayoría de las familias de la zona. Los huertos familiares repletas de manzanos permitían una abundante disponibilidad de manzanas y consecuentemente, esto llevó a que en la mayoría de las casas o fundos existieran talleres artesanales de chicha.

La arquitectura de la mayoría de las casas de habitación contemplaba la bodega aparte para la chicha y otros preparados de alimentos para el invierno. Pero más frecuentemente era posible encontrar una casa con un subterráneo semi enterrado en el que gracias a la humedad permanente, la falta de luz natural y la baja temperatura, era posible guardar las pipas y toneles de chicha, las papas o las coles en sal.

Pero a partir de la mitad del siglo XX, el crecimiento poblacional que progresivamente se fue concentrando en las ciudades como Purranque, comenzó a significar un interesante mercado para la chicha. Desde luego, los centros urbanos, además de la población residente, concentraban ciertas manufacturas que en ciertas temporadas podían atraer importantes cantidades de población. En el primero de los casos, la ciudad por si misma comenzó a significar un interesante mercado; y en el segundo de los casos, las cosechas de temporadas como el trigo, avena y cebada o incluso el transporte de madera, obligaba a los peones de los campos circundantes a desplazar los recursos explotados a los nodos compradores, en Purranque, el Molino San Pedro y muy cerca, la Estación de Ferrocarriles, las bodegas de la Sociedad Agrícola Purranque y otras dos o tres bodegas más.

El punto más alto de esta expresión, se alcanzó entre la década de 1960 y 1980. A partir de entonces, la actividad ha tendido a desaparecer. Y en la actualidad, los taller se sobre viven a duras penas, amenazados por la autoridad sanitaria, el estigma del alcoholismo y por la falta de mercado.

### II.2.2 Bruno Prambs

En la década de 1960, la empresa de Prambs ocupa un indiscutido sitial a nivel regional y puede incluso contratar publicidad en el diario La Prensa de Osorno.

Ver figura Nº 2

En el anterior extracto de la prensa, se puede observar una ilustración que hace referencia a una prensa hidráulica que poseía don Bruno Prams, así lo constato su hijo Claudio Prambs en una entrevista,

Él importo una maquina de Alemania, una Dolmer, era una prensa hidráulica, esa la instalo antes del terremoto, se salvo, era una estructura de puro fierro así que el terremoto no le hizo nada. Esa maquina cuando llego venia hecha de fabrica para una presión de sesenta toneladas por pulgada y cuando la primera vez que hicimos chicha me acuerdo que llegaron a las cuarenta toneladas de presión, por que tenia una palanca que iba regulando y cuando llegaron a las cuarenta toneladas reventaron las lonas, que comprábamos en linos la unión para hacer la chicha, así que la maquina después solo se usaba en treinta toneladas. (Entrevista a Claudio Prambs, sábado 1 de septiembre de 2018)

Por los mismos años, una crónica del mismo medio, destacó las bondades de la bebida purranquina, al señalar,

Cuando se habla de la actividad industrial de una localidad, evidentemente se consideran, principalmente, aquellas que se nutre de la producción regional (…) Tal el caso, de la industria elaboradora de chicha de manzana de propiedad del Sr. Bruno Prambs. Desde todos los puntos de la zona convergen hacia dicha industria las sabrosas manzanas que pródigas ofrece la tierra purranquina (LA PRENSA, 1963).

La empresa de Prambs venía funcionando desde 1945. Y el inicio de la década de 1960, significó un crecimiento en distintos aspectos. Todo esto a pesar de serios inconvenientes derivados del terremoto de ese año, que, de acuerdo a Alberto Soto, empleado por 45 años en la fábrica,

El terremoto significó una tremenda pérdida para la empresa. Se rompieron muchos toneles, se cayó la chicha. Aunque yo no estaba, dicen que la chicha corría por la cuneta. Porque antes aquí no era urbanizado. En todos lados, las calles tenían cunetas. Así es que después del terremoto, corría la chicha y la gente iba a sacar de la cuneta (Entrevista a Alberto Soto Bañados, viernes 9 de marzo de 2018).

A nivel productivo, Prambs hizo traer una prensa hidráulica desde Alemania, lo que le permitió aumentar sustantivamente la producción de chicha. La empresa, además, subió de tres o cuatro empleados, a por lo menos 12. Según explica Soto,

Cuando era aprendiz ya habían turnos. Había dos turnos. De 12 horas cada uno. En cada turno trabajaban tres personas. A parte de los turnos, había una camioneta 3/4 de 2.500 kilos que estaba todo el día botando bagazo que lo iban a botar al basurero municipal. Eran tres personas que botaban bagazo todo el día. Y cuando se agrandó la empresa, después del año 61, habían tres camiones… (Entrevista a Alberto Soto Bañados, viernes 9 de marzo de 2018).

La prensa hidráulica, los dos turnos, el aumento de empleados, potenciaron a la empresa, debiendo aumentar su poder de compra de manzana y extendiendo la venta de chicha a un amplio territorio. El territorio que abasteció de manzanas a la empresa, entonces, se extendió desde Purranque a la zona de la ciudad de Río Bueno por el norte, hasta la de Fresia por el sur. Es decir, a toda la actual provincia de Osorno y buena parte de la provincia de Llanquihue. De acuerdo al mismo Alberto Soto,

Por supuesto, comenzaba aquí mismo en Purranque. Llegaban en carretas y venían a vender su manzana. De primera empezó a comprar por saco. Pero como el chileno es muy vivo, al saco le hacían unas tremendas orejas. Así es que don Bruno dijo No...y se compró una romana y dijo...voy a pagar por kilo. Así es que tantos kilos, tanta plata. La manzana, se traía desde Río Bueno, Trafun, Osorno, Río negro, Riachuelo, Hueyusca, Collihuinco, hasta de Fresia (Entrevista a Alberto Soto Bañados, viernes 9 de marzo de 2018).

Este enorme territorio, le permitía vender desde la misma ciudad de Purranque, hasta Puerto Montt, saltando luego a la de Punta Arenas. Según el mismo Soto, “…la chicha se vendía desde Purranque, Corte Alto, Casma, Frutillar, Puerto Varas, Puerto Montt, Calbuco y Punta Arenas...”.

La chicha era envasada en distintos repositorios. Todos de madera de alerce y en algunos casos también de “roble americano”, una madera importada. La variedad de recipientes que mantenía la empresa de Prambs, consistían en,

…las cubas van desde 22 mil litros hacia arriba. En la fábrica había una de 32.000 litros; los toneles, por su parte, van de 2.500 a 10.000 litros; las pipas, generalmente son de 400 litros; mientras que las cuarterolas, van entre los 180 a 220 litros y finalmente los Barriles pueden ser de 100 a 150 litros. La empresa, todavía tenía una cantidad de unos 100 barriles de unos 120 litros, destinados a la venta y distribución a los negocios (Entrevista a Alberto Soto Bañados, viernes 9 de marzo de 2018).

En relación al tipo de manzana que se utilizaba para la elaboración de chicha, no se discriminaba entre las variedades disponibles, mas bien se hacia énfasis en la calidad de la manzana propiamente tal[[27]](#footnote-27)

A partir de la década de 1980, los efectos económicos de la crisis mundial y nacional, afectan a la economía purranquina. Adicionalmente el servicio de ferrocarril desaparece.

En esta época la industria de la chicha también se resiente. Prambs decide arrendar sus instalaciones al empresario Carlos González, quien da un giro al producto, abandonando la producción de chicha, optando por la sidra que mantiene hasta la actualidad. Los demás productores igualmente desaparecen, con lo que el mercado se contrae. En la actualidad, la mayoría de los emprendedores originales ha desaparecido y solo quedan algunos de los trabajadores y parientes que continúan fabricando la chicha de manzana.

Por otra parte el origen de este emprendimiento familiar posee una historia bastante pintoresca, así nos lo cuenta su hijo Claudio,

Bueno mi padre fue primero panadero, después fue carabinero, después fue boxeador, después se dedico a la huerta, a las hortalizas y de ahí comenzó a hacerse su capital, aun que mi papá comenzó a hacerse su capital cuando ya estaba en el internado de lanco, él era de esa zona, allá se crio, él cuando estaba allá en el internado hacia negocios. A ellos le repartían pan, galletas y en vez de comérselas, las guardaba. Juntaba una semana las galletas y se las vendía a sus mismos compañeros del internado y vendía harina tostada. Después él se vino a Purranque con los papás, ellos eran de Alemania. Como le decía mi papá tuvo todas esas profesiones y después sus inicios fue que compro cuatro pipas de cuatrocientos litros y se dedico a hacer chicha, se olvido de los otros rubros que tenia y solo se dedico a fabrica y venta de chicha (Entrevista a Claudio Prambs, viernes 24 de agosto de 2018).

Si bien podemos especular que la inversión inicial no fue tan grande, a primera vista es algo incomprensible el como se desarrollo tan rápido este negocio familiar, y el como creció expandiéndose por las localidades contiguas a Purranque,

Bueno, dentro de la historia hay un antes y un después. Porque… bueno mi papá creció rápidamente porque era un negocio muy rentable en cuanto a rendimiento y a inversión, por que si tu invertías… yo sacaba mi cuenta si mi viejo compraba un saco de manzana que le costaba, no sé por darte un valor en la época un saco de manzana que le hubiese costado cien pesos treinta o cuarenta litros de chicha y le sacaba mil, mas un cien porciento de utilidad, entonces ese negocio fue muy bueno, excelente (Entrevista a Claudio Prambs, sábado 1 de septiembre de 2018).

De esta manera llego a conquistar el mercado de Puerto Montt, pero en la ruta vendía a todas las localidad que tenia acceso en la ruta, principalmente a orillas del lago Llanquihue,

Al comienzo en la zona, ya cuando adquirió su primer camioncito, fue un camión Thamez, alemán, antiguo nunca lo voy a olvidar la marca, bueno y con ese comenzó a repartir, en ese tiempos nosotros éramos unos pendejitos no mas y con ese comenzó a viajar a Puerto Montt. De ahí en adelante mi papá la producción (promedio) de cien litros, noventa se vendían en Puerto Montt y diez aquí en la zona y siempre fue así, entonces mi viejo comenzó a adquirir envases mas que nada, al final llego un momento en que tuvo una bodega con alrededor de doce toneles de siete mil, ocho mil litros y tenia diez o doce que eran de tres mil litros, un poco mas chicos, o de dos mil quinientos, que era en ese momento top (Entrevista a Claudio Prambs, sábado 1 de septiembre de 2018).

Al mismo tiempo Claudio Prambs distingue diferentes categorías de almacenamiento de chicha según el volumen que tuviesen las pipas o barriles,

Las mas grandes son las cubas de treinta mil litros para arriba, bueno, pero mejor empecemos de abajo, estaban los barriles de cien a ciento veinte litros, de ciento ochenta a doscientos veinte eran las cuarterolas, de trescientos cincuenta a cuatrocientos eran las las pipas, después seguían los toneles que son los de dos mil quinientos o tres mil litros de ahí pasábamos a los fudles y después a lo máximo que eran las cubas, estas estaban fijas y yo solo repartía en barriles y cuarterolas. Teníamos una maquinita, una bomba eléctrica entonces trasvasijábamos desde los toneles las cuba, eso lo hacia Soto (trabajador de Don Bruno Prams). Como te decía, era una pega muy bonita la que hacia yo. (Entrevista a Claudio Prambs, sábado 1 de septiembre de 2018).

### II.2.3 Armanda Carrasco

La señora Armanda Carrasco junto a su difunto esposo Javier Püschel se dedicaron durante años a la elaboración de chicha de manzana, emprendimiento muy común por aquella época (segunda mitad del siglo XX), el cual requería de la participación directa e indirecta de diferentes profesiones u oficios. Esta acumulación de saberes heredados de generación en generación sumado al aporte tecnológico de los inmigrantes permitió la instalación de una compleja red social, entorno a la cual se construyo una cultura de la manzana,

Bueno, los alemanes que tenían la manzana en sus campos era la mas rica, sobre todo acá en Purranque. La manzana de limón era una de la preferidas, era una de las que daba mas jugo. Además estaban las manzanas plátano, la krafeinstei, pero esta no era demasiado buena para hacer chicha, era como para el consumo, la otra era manzana fierro, y la manzana libra que era una tremenda. (Entrevista a Armanda Carrasco, viernes 2 marzo de 2018)[[28]](#footnote-28).

En la cita anterior, Armanda Carrasco nos señala uno de los tantos aporte de los inmigrantes germanos a la zona, y es que si bien al llegar al sur de Chile trajeron consigo una cultura costumbres, gastronomía, y saberes del viejo mundo, también hicieron un aporte a el uso de la manzana y la chicha. Esto ocurre al incorporar nuevas variedades desconocida en la zona, y sus diferentes usos, destinando algunas variedades para la elaboración de chicha, otras para hacer mazamorra, unas para conserva, otras para el uso en la repostería, también para orejones, se hacían jarabes con la cascara de otras, en fin, fueron muchos los usos que se introdujeron, y que en gran parte se desconocían por parte de los habitantes de la zona.

Por otra parte Carrasco señala,

Bueno ellos eran especialistas en fabricar chicha, ellos dieron la pauta de cómo hacerlo. Por ejemplo ellos incorporaron a la producción un motor eléctrico, tenían los tornillos para estrujar la maja que le decían ellos, donde quedaba después el bagazo, para eso ocupaban telas de lino para estrujar la manzana que se iban poniendo en rejas, entonces se hacían unas cinco o seis rejillas, prácticamente eran como sacos de lino (Entrevista a Armanda Carrasco, viernes 2 marzo de 2018).

En este punto cabe destacar dos aspectos sumamente relevantes, el primero es la incorporación de tecnología al proceso de elaboración de chicha, si bien la lógica se mantenía, las tecnologías y saberes de los colonos aumentaron el volumen de la producción de chicha, al volcar sus conocimientos de la fabricación de cerveza, pero esta vez aplicados a la bebida mas popular del sur de chicha, la chicha de manzana. El segundo aspecto a señalar en este punto es la implicancia de la utilización de sacos de linos de La Unión, lo cual denota el como la chicha como negocio familiar podía generar redes de comercio no solo local, si no que tenia además la capacidad de poder entrelazarse con mercados de otras comunas, poniendo a su disposiciones otras empresas que si bien no fueron creadas en función del proceso que da origen a la bebida fermentada, de manera directa e indirecta terminaron haciendo un aporte a los emprendimientos de familiar purranquina.

Además de aumentar el volumen de producción, los colonos también aumentaron la calidad de esta bebida, a través de procesos mas cuidadosos, en donde se ponía especial cuidado al momento de elaborar la bebida fermentada, así lo detalla Armanda,

Si, primero se comienza a moler la manzana, se tritura, se estruja en bateas redondas, eso después se lleva a los toneles a fermentar, y ahí es donde hay que tener cuidado, si no se sabe el proceso se revientan. Una vez aquí se nos reventó un tonel de cinco mil litros, en la noche y se inundo toda la calle. Bueno, así que se ponía una manguerita en el agujero que tenia arriba (el tonel y el otro extremo) dentro de una botella con agua para que hierva si peligro, y eso duraba un mes mas o menos, que estaba la chicha en los toneles grandes para que este para sellarla (Entrevista a Armanda Carrasco, viernes 2 marzo de 2018).

La manguerita que se señala, es lo que hoy los fabricantes de cerveza conocen comúnmente como airlock, lo que se traduce como “burbuja de aire” o “bloqueador de aire”, el objetivo es que la chicha fermente y esta pueda expulsar sus gases producto de la fermentación, pero que no pueda entrar absueltamente nada que contamine el barril. Este tipo de tecnologías que si bien no era lo más sofisticados, si lograron su cometido, y pudieron diferenciar el producto final del que tenían otras localidades, gracias a los aportes de diferentes actores sociales, junto al conocimiento acumulado durante un par de siglos. Uno de estos conocimientos acumulados era el uso de madera para la elaboración de pipas, barriles y cubas que daban un carácter a la chicha, usando materiales a disposición local,

Los grandes eran de alerce y lingue, aun que la mayoría eran de alerce, y eran eternos. Estos eran grandes, tenían una puerta por donde tenia que entrar un hombre a lavar estos cuando ya se desocupaba (Entrevista a Armanda Carrasco, viernes 2 marzo de 2018).

Otro aspecto que necesitábamos saber entorno a el uso de la manzana y la chicha era como se convivía con ella en la cotidianidad, a lo que Carrasco nos indica,

Era cuestión de gustos, pero la buena chicha se consumía a diario, a la hora de almuerzo, en vez de tomar otra bebida o vino, la chicha es mas sana. También mi marido hacia chicha para guardar en botella champañera, pero esa era para ocasiones especiales no más (Entrevista a Armanda Carrasco, viernes 2 marzo de 2018).

### II.2.4 Carmen Montesinos

Carmen Montesinos nos relata desde su visión como habitante de la periferia de Purranque como vivió este proceso de auge y caída de la chicha en la cotidianidad, además al ser descendiente de colonos alemanes, nos cuenta como fue ese proceso de sincretismo cultural alrededor de la manzana y la chicha al destacar por aportes de los colonos,

Ahora los aportes son los orejones, el puré de manzana, la conservación de manzanas en barriles. Mi abuela era exportador de manzanas en Río Bueno, y el básicamente mandaba las manzanas a Punta Arenas, y de ahí las mandaban al sur de Argentina. Entonces se guardaban las manzanas de una manera especial, también en una pieza oscura y se guardaban y aguantaban hasta agosto o septiembre la manzana fresca. Habían variedades que duraban mucho, también unas manzanas se les llama “de fierro” se dejan en los arboles y quedan exquisitas, también aguantaban hasta agosto porque se cristalizan. Los orejones igual, se hacían con manzanas que estaban a punto de madurar se ponen en unas cosas que habían antes, que eran de madera que se ponían sobre la estufa con cajoncitos, pero también se pueden hacer en hilitos colgados sobre la estufa, se van pasando por una aguja, o sea no hilo, si no pita (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

Una vez mas se puede evidenciar el hecho de que los usos de la manzana están estrechamente vinculados a un saber ancestral, el como almacenar estos, pues esto ha ido mutando desde la colonia, en donde se comienza a almacenar la manzana en paja y cereales, los cuales impedían el contacto del fruto con la luz, y al mismo tiempo regulaban la humedad de este, mas tarde los colonos realizan el mismo ejercicio, pero ahora con una pieza que pueda emular dichas condiciones de almacenaje, o en barriles que permitiesen transportar estas manzanas y comercializarlas, pero no todas las manzanas eran para la guarda, se hacia la distinción entre las diferentes tipos de variedades de manzanas, la mas común en la zona, la chichera,

Efectivamente, acá en la zona la manzana chichera era una que crecida casi silvestre aquí y en las plantaciones de la gente mas autóctona pero después de introdujeron la manzana krafeinstei, la limón, la manzana plátano, que son especies mas productivas de chicha, y también la chicha de pera. La krafeinstei se ocupaba para hacer la chicha dulce, acá en la casa era así, se hacia la chicha dulce y esa no se dejaba fermentar, incluso mi mama la hacia conserva, guardaba en frascos, hervida. Lo otro para hacer la chicha lo ideal era hacerla de manzana de limón, y eso se hacia aquí siempre pero se mandaban a elaborar donde don Edmundo Püschel y también donde don Bruno Prams. Entonces cuando la chicha estaba lista a finales a de mayo, principios de junio, se hacia la matanza de chancho para hacer todas las provisiones para el invierno y se abrían los barriles de chicha, formaba parte de un ritual, de una tradición familiar, y aquí en la casa existía una pieza especial para mantener la chicha, oscura, y había que estar todos los días rellenando las pipas preocuparse de a fermentación y de toda la cosa. Que se demoraba, no me pidas que me acuerde cuanto, pero si se que se sellaba con una brea especial. A esa chicha se le llamaba “Chicha room”, por la pieza para darle un nombre mas… (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

Podemos constatar que la chicha de manzana tiene en esta zona una serie de elementos que le dan un carácter particular, esta bebida formaba parte de la cotidianidad y se encontraba presente en la ritualidad de eventos que convocaban a los mas cercanos como en las reuniones familiares así como también permitió unir a vecinos y amigos alrededor de tradiciones como la preparación de alimentos para el invierno, como se describe en el relato anteriormente citado, la matanza de chancho que se reserva para el invierno, o también su presencia en encuentros sociales, pues era la bebida favorita por excelencia, ya se por su valor comercial y ancestral.

Al querer conocer el como Carmen se relaciono con el mundo de la manzana y la chicha ella nos relata que parte de su familia se dedico al comercio de este fruto, y que la elaboración de chicha era muy común, prácticamente en todas las casas estaba presente, era como la bebida gasificada en la actualidad,

Mi abuelo era productor de manzana, las enviaban en barriles al sur, pero mi tío hacia chicha en Río Negro y vendía, él se llamaba Arturo Wilicken, también mi tío Alfonso hacia pero para consumo interno en la familia, bueno en todas las casas se hacia chicha, ósea no se haya elaborado en la casa, pero todos tenían chicha en sus casas. Donde los inquilinos de aquí también. Para eso cada uno llevaba sus manzanas en un saco sellado, y tenias la seguridad que te hacían la chicha de tus manzanas o si no algún mozo se quedaba cuidando. Porque lo ideal es que las manzanas las tomen a mano, vayan limpias, sin ninguna cosa, no es llegar sacudir el árbol y guardar todo lo que cayo, se seleccionaban para llevar al moledor de manzana (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

Ver figura Nº 4

Otra característica de la elaboración de la chicha de era el cuidado que prestan los productores de manzana a momento de seleccionar no solo la variedad que se va a destinar para la molienda, si no que también en las características de la manzana en particular, como en que no este brocada[[29]](#footnote-29), que no tenga resto de hojas y ramas del árbol, o algún otro elemento que no sea propio de la manzana en si sola.

Al solicitarle información respecto a cuales fueron las familias que se destacaron por la producción de chicha en Purranque ella nos indica cuales a su juicio, fueron las mas representativas e icónicas durante el auge de la chicha en esta localidad,

Bueno, estaba la de Prams, la de Arturo y habían otras chicherías chicas pero no me acuerdo, ahora la producción de chicha de ellos no era entera de manzanas de ellos, mucha de esa fruta la compraban. Don Bruno Prams tenia una plantación justo ahí donde esta la vuelta cuando a Crucero y tenia otra plantación en Oromo, eran varias hectáreas de manzana, eso lo producía para él pero también compraba, pero también veía que sea manzana de selección, él hacia énfasis en la calidad de la manzana (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

En consecuencia, podemos diferenciar que existieron dos grandes grupos de productores de manzana y chicha, quienes lo hacían para el consumo familiar y quienes lo hacían para la venta, según los relatos que se han analizado en un primer momento la chicha no era una bebida que se elaborara con fines comerciales, esto en parte se debía a que los volúmenes con los que se contaba no eran grandes, condicionados por las tecnologías que existían durante la colonia e inicios de la republica en Chile durante buena parte del siglo XIX, quienes se dedicaban a la elaboración de esta bebida fermentada lograban a pesar de la gran cantidad de manzanas que se disponían solo satisfacer la demanda familiar para el año,

Los manzanos, situados en todos los alrededores de las ciudades, se han propagado a los dominios de los indios, los que con sus frutos fabrican asimismo una sidra o chicha, con lo que reemplazan, en gran parte, la que fabricaban utilizando el maíz, la cebada y otros cereales. Como no saben guardar nada, lo consumen todo en el mes, y sólo pueden beberlo, pasada la estación, algunas personas precavidas que conservan las manzanas enterradas para fabricar la sidra a medida que la necesitan (GAY, 2009).

La manzana tuvo la capacidad de propagarse gracias a la condiciones climáticas de la zona, los suelos, el uso y requerimientos que le dieron los habitantes del sur de Chile, por este motivo es que se popularizo rápidamente, pues estaba a el alcance de toda la población, ya sean vecinos de la urbe, campesinos o indígenas, según algunos relatos era tanta la cantidad de manzana que en la temporada de cosecha los río cargaban consigo el fruto que caía a la rivera y era transportado hasta el mar.

Recapitulando, si bien en un primer momento la elaboración de chicha de manzana era solo de carácter familiar y de consumo entre quienes tenían un parentesco, la llegada de colonos a la zona permitío el salto artesanal a uno semi-industrial, pues estos al incorporar nuevas tecnologías optimizaron el rendimiento de los frutos,

No cabe duda de que las manzanas, tan imperfectamente estrujadas, habían de conservar intactas una porción de sus celdillas, lo que ocasionaba una pérdida de no poca consideración. Felizmente los alemanes que la colonia ha reunido en la provincia han mejorado considerablemente esta industria, tanto en el aumento del producto como en su mejor calidad (GAY, 2009).

De esta manera es que el aumento en el volumen de esta bebida creo excedentes que permitieran comercializarla, formándose un nuevo nicho de negocios, aun que las familias siguieran fabricándola para abastecerse a ellos mismo para el año, aun que siempre se reservaba algo para las fechas especiales,

Se consumía a diario, ahora la chicha enterrada y la chicha de pera era para ocasiones especiales, como celebraciones por que era como un espumante. Esta chicha enterrada estaba guardaba tres o cuatro años, se le ponía una pasa, una cucharada de azúcar y amarradita con un corcho para que no se suelte. (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

Según los relatos de quienes accedieron a ser entrevistados existían dos fechas claves para el consumo de la chicha, una era la celebración del dieciocho de septiembre y la otra eran las celebraciones de finales de año[[30]](#footnote-30).

Entorno a la elaboración de la chicha existía un oficio que involucraba a dos personas encargadas de la fabricación de los barriles en donde se almacenaba la chicha, y/o para su fermentación,

Bueno de lo que yo recuerdo, 150, 200, 250 litros. Ahora a nivel industrial habían unas de 1000 ó 2000 litros, hechas de madera, ojala de alerce o roble. Bueno de ahí se desprende una profesión que era la del enzunchador, que tenia que poner los zunchos alrededor de las pipas para que estas no se abrieran, una vez que estaban instaladas las llenaban con agua para que se expandan y después las llenaban con las chicha (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

En este punto uno de los artesanos trabajaba la madera, seleccionando no solo el tipo de madera si no que ver bajo un ojo entrenado por año y cargado de conocimientos heredados cuales eran las tablas que darían génesis a una buena pipa y/o barril, mientras que el otro artesano que trabajaba el fierro, tenia que ser capaz de dar forma a un zuncho[[31]](#footnote-31), que debía soportar por años la contracción y expansión natural de la madera.

Claro, esas personas juntas armaban una sola vez la pipa, después se iba reparando según lo necesite, por eso al ponerle agua además de enancharse también se podía ver por donde se estaba pasando el agua si había alguna grieta, y si ese era el caso se sellaba con la misma brea. (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

Al intentar descubrir cual o cuales han sido los motivos por los cuales se han ido cerrando las fabricas familiares de chicha, Montesinos nos aporta desde su experiencia una visión bastante particular,

Bueno, al el vino que ha ido bajando los precios, al pisco… y bueno voy a decir algo que puede sonar feo pero también a la fiscalización, comenzaron a fiscalizarlos, y estas eran bastante absurdas y la gente para no tener problemas y el consumo bajo también. Otro elemento fue la edad de los fabricantes, ya que no dejaron herederos que siguieran fabricando, o sea las nuevas generaciones no se interesaron por seguir en la producción de chicha. (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

En consecuencia se pueden dilucidar los siguientes factores, primero el aumento de la influencia del aparato estatal durante el siglo XX, pues con anterioridad la fiscalización era prácticamente nula, sin embargo con el paso de los años, y el enrubustecimiento del aparato publico, le permitió tener mayor control de este tipo de actividades, las cuales no siempre respondían a las normas de higiene impuestas desde el ministerio de salud, en segundo lugar, la llegada de bebidas fermentadas y destiladas a un menor precio, que aumentaron la competencia en el mercado de alcoholes, y en donde la chicha se vio perjudicada, sacándola de su estatus que tenia como bebida fermentada favorita al momento de comprar. En tercer lugar la discontinuidad de fabricantes pues las nuevas generación no se interesaban por la elaboración de chicha, y es mas, durante buena parte del siglo XX se desarrolla una migración campo ciudad que debilita la posibilidad de traspasar estos conocimientos ancestrales a las siguientes generaciones.

También la chicha puede ser considerada como una moneda de cambio, pues si bien no se pagaba o remuneraba de manera directa, es sabido que por prestar ciertos servicios a algunas personas se les daba en forma de pago botellas de chicha,

No se si decirlo así, pero si recuerdo a algunos inquilinos que se les daba un porcentaje de chicha después de la producción de esta. No como forma de pago, si no una regalía, pues ellos ayudaban en la matanza de chancho. Antes se convivía mucho con los inquilinos, yo recuerdo haber pasado mi infancia con los inquilinos, todos juntos compartíamos. Y la gente que trabajo acá en el campo siempre viene a saludar.

Hubo una fabrica de ladrillos aquí, y había un mapuche que venia aquí, él era de San Juan de la costa, y él tocaba una cosa como un banyo. Ahora imagínate la salvajada, aquí cuando se limpio el campo de arboles se dejaron todos los troncos arrumados y en las noches de verano cuando llegaban las visitas se iba a quemar estos troncos y ahí tocaba el banyo y tomábamos chicha y no sé que cosas más, pero yo me acuerdo que se llevaba chicha. Lo otro que se hacia era el ulpo, que era chicha con harina tostada y eso lo taba la gente a las cuatro de la tarde cuando estaban cosechando, se les llevaba eso mas un pan. (Entrevista a Carmen Montesinos, miércoles 28 de febrero de 2018).

La chicha estaba presente en una multiplicidad de acciones de la vida cotidiana, celebraciones y festejos, funerales, trabajo, etc.

Ver figura Nº 6

### II.2.5 Guido Barria

Si bien se puede afirmar que la manzana se ha instalado en el sur de Chile desde la colonia hasta la actualidad como un alimento patrimonial, que no solo lleva años en estas tierras, si no que al mismo tiempo los saberes asociados a este fruto lo son de igual manera, podemos destacar los derivados de este fruto, entre ellos la chicha y uno que ha tomado gran importancia en el ultimo tiempo por las propiedades que se le atribuyen, es el vinagre de manzana, el cual tiene su génesis en las pipas de la chicha,

Es que las pipas en ese proceso, del bagazo, no se filtra bien, al no ser a presión esta se decanta solamente, entonces siempre pasan residuos de un bagazo que queda abajo, un concho, ese, produce en las pipas el hongo entonces desde ahí sale una madre que hace fermentar la chicha, como una tela, como esa tela que se le saca a los corderos de la guata, ese igual se cría ahí en la pipa, además tiene que ser en pipas de madera esa pipas las hacen de Coihue, de lingue, las hacían de Pellín, de Alerce también. Recuerdo cuando mi papa desfondaba las pipas, porque siempre se desfondaban, se les sacaba el fondo para lavarlas, esas todas eran de lingue pero los fondos eran de Alerce, ósea podían ser de Coihue, pero los fondos de Alerce, La madera tenia que ser gruesa, bien dura. Y todos los años para que la chicha quede buena se tenia que recoger bien la manzana, que no tenga esos palos, las hojas, algunos la lavan, y bien limpia, ya que si tiene hoja, la chicha queda amarga. Así que se debe asear bien, sin manzanas machucadas o podridas.

De hecho tenia ganas de hacer un emprendimiento con mi hijo para hacer vinagre de manzana, ya que es bien cotizado (Entrevista a Guido Barria, viernes 2 de marzo de 2018).

El vinagre en parte se habría descubierto por casualidad al interior de las pipas, desde luego, pronto se le dio un uso, especialmente para el aliño de las ensaladas, pues el limón al no ser un fruto local, y que se produce por estación, en poca medida fue aumentando su penetración tanto en el mercado local como en las costumbres de las personas por consumirlo.

Otro subproducto de la manzana que tiene un gran valor para la población local es el orejón, pues en torno a este se genero el desarrollo de tecnologías que permitieran su producción de manera mas fácil y rápida en los hogares, y al mismo tiempo convocaba a las personas del hogar a realizar esta actividad en las cocina, junto a la tradicional cocina a leña, generando un lugar de interacción en donde se hablaba de lo transcurrido durante el día, y se traspasaban los saberes a las nuevas generaciones,

Para hacer el orejón se pelaba la manzana, se partía en la mitad, se les sacaban las semillas, se hacían gajos, y esos se colgaban, o se ponían al sol, dependiendo del clima del año, mi mamá nos hacía colocarlos arriba del techo, en un saco, por que antes no habían estos sacos de nylon, solo de pita, y se colocaban y en la tarde había que entrarlos después en la mañana siguiente sacarlos, porque la humedad no les hacía bien, si no se entraban lo que se lograba en le día, la noche lo echaba a perder, la humedad que caía. Lo que nos hacían hacer, por las noches se pasan las manzanas por una pitilla con una aguja, después se sacaban al sol o se dejaban cerca de la estufa, como siempre habían estufa en las casas, y detrás de la cocina a leña se secaban. Antes lo que existía era una maquina, ósea un molde de metal que se dejaba caer sobre la manzana ya pelada, y sacaba el centro de la manzana con las pepas y quedaban los orejones ya hechos, pero eso no duro mucho, si no se le hacía un buen aseo duraba dos o tres temporadas, el acido de la manzana la oxidaba y después se rompía, esos eran como hilos que cortaban la manzana. ahora para poder comer el orejón lo que se hacia esa darle un hervor, y se les botaba esa agua luego se volvían a hervir pero con azúcar, y esos estaban listo para comerlos. También se les podía poner trigo de mote y se hacia el postre, ósea era como comer mote con huesillo, solo que se remplazaba el huesillo por los orejones. Además estos orejones uno los ocupaba para hacer kuchen, o postre con sémola, así lo hacia mi mamá. Ahora par hacer el orejón había que escoger la manzana, no cualquier manzana, podía ser la manzana de limón. (Entrevista a Guido Barria, viernes 2 de marzo de 2018).

El proceso de abastecer a la familia para esperar el invierno con alimentos de los cuales no se podía disponer por la estacionalidad de los frutos, generaba una autentica ritualidad en la cual hijos/as padres y madres se permitían instruir del como vivir, replicando un estilo de vida, cosmovisión de la naturaleza y como relacionarse con su entorno, mas allá de los productos que se puede consumir derivados de la manzana, no es el producto en si lo que se extraña propiamente tal, si no mas bien, nos comentan los entrevistados que añoran el lugar que se construía alrededor del trabajo que involucraba la manzana, existía una experiencia asociada a ella, como por ejemplo las conservas de estas mismas o la mazamorra,

Había una manzanita chica rojita y esa se colocaba completa, solo se le sacaba el palito, se limpiaba igual que las murtas, se colocaba en los frascos, con azúcar y después se sellaba en un perol con agua caliente, hasta que hirviera, luego se dejaba enfriar completo y se sacaban y estaban listo, esas son las manzanitas del paraíso, así es como se les llama. Otra forma era hacerla como orejones, y se repetía el mismo proceso, también los membrillos y las peras. Mi papá también hacia chicha de pera, era como una champaña.

(la mazamorra) si, se ocupaba para hacer los panqueques de papa, para acompañar los gansos, los patos, se hacia un mus (puré) de manzana. si no también se hacían los panqueques tradicionales y se acompañaban con la mazamorra. Ahora, para el relleno de los patos también se ocupaba la mazamorra. (Entrevista a Guido Barria, viernes 2 de marzo de 2018).

Un caso interesante sobre el uso de la manzana y la chicha es que poco se sabe que hubieron quienes incursionaron en la elaboración de agua ardiente de chicha de manzana, cercano al poblado de Hueyusca, existió una familia que se dedico a experimentar con un alambique, si bien era para el consumo familiar y de los vecinos de la localidad, nunca lograron penetrar el mercado purranquino,

La gente solo venia a la casa, si te encontraban por ahí, y así se vendía, de hecho habían unos de apellido Caricheo, que vendían chicha por aquí y ese tenia un alambique y del bagazo hacia agua ardiente, tenia todo un proceso, le metían fuego, otras cosas las pasaban a baño maría, y luego al final iba cayendo una gotita como hacen el agua ardiente, el whisky. Nosotros una vez fuimos con mi papá a ese lugar donde este caballero donde este caballero Caricheo, yo era chico, fuimos una mañana y había una escarcha entonces andaban unos a caballo a esos ya les habían convidado, ya andaban bastante mareados, y a mi papá le convidaron un vasito, y cuando uno es niño quiere andar metido en todas, entonces le dije ¡papá papá Convídame!, entonces me dieron y cuando yo me di cuenta, mi papá me estaba levantando los brazos, porque yo, estaba… ufff ( hace un gesto describiendo que se había desmayado) estaba como a 80 grados. Ahora yo no sé si esa maquina aun existe, parece que quedan unas hijas ahí, aunque esa maquina era de un caballero apellido Mayer, Peto Mayer era el dueño del alambique. Y este se lo vendió a Caricheo, este caballero Mayer murió cuando se reventó por todos lados, tanto que tomo tantos años. Don Tello Mayer era el papá de don Peto Mayer (Entrevista a Guido Barria, viernes 2 de marzo de 2018).

Durante la primera etapa de producción de chicha, cuando las tecnologías solo permitían satisfacer la demanda familiar era muy poco lo que se vendía, y cuando se hacia era en el hogar, como un producto artesanal casero, no registraba marca, ni nada por el estilo, y así como los saberes eran heredados de generación en generación, también las tierras donde se construía este conocimiento,

Aquí hay manzanos que tienen mas de 100 años, hace poco bote algunos que estaban secos y por dentro estaban huecos, así que los tengo de maceteros ahora por ahí, antes había un árbol aquí que sus manzanas duraban harto, nosotros cuando niños comíamos manzanas aquí hasta agosto de la arboleda, desde el árbol. Y mi mamá me mandaba a buscar manzanas cuando las guardábamos, pero tenia que ser un día que este seco, antes habían unas barricas, en las que salía la yerba del mate, o no se, pero eran de madera, y esas barricas se llenaban con manzanas. Mi mama las iba a buscar siempre, porque ella escogía la que estaba picada, la que estaba por echarse a perder, pero uno como niño cuando lo mandaban a buscar sacaba la mas bonita y después cuando ella iba y pillaba una picada, se daba cuenta y ahí mismo no llegaba una. Esas se guardaban solas, lo que se guardaba en paja o en avena eran las peras. Y los huevos se guardaban en manteca, así duraban mas. También la carne se guardaba en manteca, a pesar de eso mi papa que ya tiene 96 años no tiene colesterol ni diabetes, y antes eso se comía cuando no había que echarle al pan, pura manteca con sal y ají. También el final del barril donde la manteca estaba media negra con la carne eso era mas rico. (Entrevista a Guido Barria, viernes 2 de marzo de 2018).

Toda esta actividad al estar alejada de la ciudad no tenia mayor injerencia el Estado, por este motivo, durante muchos años este tipo de emprendimiento carecieron de cualquier tipo de fiscalización, y bajo el amparo de sus tradiciones siguieron produciendo chicha, mermeladas, conservas, etc. Todo alejado de la imposición de la ley.

Aquí funcionaba así no mas, yo creo que donde Prams debe haber tenido, como era tan grande esa fabrica de chicha, iba gente y llevaban en carretadas. Recuerdo que habían unos toneles, unas cubas… eran tremendas, tenían unas puertas para poder entrar al costado, y le hacían aseo. Las maquinas que tenían allá eran buenas, tenían pateadora, trabajaban sola, no como acá que hay que estar allegando la manzana a la maquina para que valla rayando. Los trabajadores solo iban rajando los sacos y las manzanas corrían por una tolva, tenían unos rieles dentro de la fabrica, que movían todas esa cosas. Luego que tenían todo molido, se hacían unos panes, bajo la prensa, clara que ahí todo era hidráulico, no como en las casa de por acá. Luego uno bomba tiraba todo eso a una bodega en donde iban tirando todo y se guardaba en las pipas. En la época de producción eso no paraba, tenían turnos rotativos… una vez escuche algo por ahí, no sé muy bien pero la gente decía que una vez uno de los trabajadores, quizás por el vinagre, o el olor, no sé muy bien, se había quedado ahí y murió. Pero quedo dentro de uno de los toneles que estaba adentro. Dicen que quedo de un año para otro y que después lo pillaron… bueno esas son historias. La verdad es que siempre la gente que trabaja en eso de la chicha siempre andaba a medio morir saltando, ya que siempre tomaban chicha. (Entrevista a Guido Barria, viernes 2 de marzo de 2018).

Dentro del folclore de estos relatos aparecen historias similares a estas, en las cuales si bien es difícil saber si son verdad o parte de la imaginación de sus protagonistas, lo cierto es que evidencia los altos grados de alcoholismo de la población de antes, y como se acostumbraba a beber alcohol en las jornadas de trabajo, esto puede en parte explicar el por que eran tan frecuentes los accidentes laborales, mas allá de las medidas de resguardo que pudiesen tomar los trabajadores, sería difícil estando bajo la influencia del alcohol.

Mas tarde nos asalta la duda sobre otro mito que esta investigación desea desentrañar y es la presencia de carne cruda durante el proceso de fermentado de la chicha, en palabras de Barria,

Si, le ponían carne dentro de la pipa, por lo general de vacuno o de cordero. otros le echan avena, otros le echan murta. Bueno, antes todo esto era muy común, siempre había avena y todas esas cosas en el campo. Para mi era reentretenido cuando llegaba la época de cosecha, porque como yo era chico, vendía todo el día chicha, como los grandes andaban en la cosecha, y además yo me dejaba un recorte de ahí, no faltaban las monedas para comprar dulces. (Entrevista a Guido Barria, viernes 2 de marzo de 2018).

Finalmente indica cual fue el conocimiento heredado de su padre, quien le enseña a él, como se debe preparar la chicha de manzana, aun que él mismo reconoce que ha cambiado algunas cosas, pues los tiempos cambian y cada generación agrega algo nuevo a la receta,

Primero ver que la manzana este madura, y sacudir bien los arboles, limpiar bien la manzana que no tenga ramitas, hojas o tallos. Luego hay que traer toda la manzana a la chichera para molerla, y se deja en la canoa. Ahora dicen que si uno la deja reposar de un día para otro y la guarda al otro día queda mejor, así decían los viejos. Lo otro es que la maquina debe estar bien ajustada, no pueden pasar trozos completos, si no se pierde chicha. Después para llevarlo a la prensa se metía en sacos, pero antes lo metíamos en un cinchón (malla de plástico), luego se le hace una camina (caja de madera) se pone aquí el bagazo, y filtra mejor, luego se doblan los panes y se van amontonado, uno sobre otro, se montan, se comienza a girar la palanca de la prensa, y este tornillo es de 4 pulgadas y tiene un hilo cuadrado de 10 milímetros. Este lo traje de Llanquihue, hay unos dobles que son mas rápidos pero hay que hacer mas fuerza. Este es lento pero es mas fácil. También tiene una chaveta, que es como una chicharra, así voy girando de un lado para el otro, o como uno quiera, puede ser para un lado o para el otro. Ahora cuando se ha sacado el juego a la manzana eso se lleva para fermentar, se coloca en las pipas, pero ahora hay algo que esta dando muy buen resultado es colocarlo en envases plásticos, pero en esos en los que no salgan estos líquidos que son muy contaminantes. Tiene que ser uno donde vienen unos insumos para las lecherías, esos son rebuenos. Es un liquido para los pezones de las vacas, se llama “diping”, usted se puede lavar las manos con eso si quiere son rebuenos.

Ver figura Nº 5

### II.2.6 Jorge Levet

Es innegable el aporte de los colonos a los saberes relacionados a la elaboración de chicha de manzana, si bien en un primer momento, se dedicaron (quienes sabían) a fabricar cerveza, para satisfacer la demanda familiar y de los vecinos coterráneos, no lograron hacer de este un negocio hasta muchos años mas tarde, fue entonces que le dieron un vuelco a la elaboración de cerveza y decidieron volcar sus conocimientos a la bebida fermentada mas popular en el sur de Chile, sin embargo no es que ellos hayan inventado la chicha tal como la conocemos hoy en día, si no mas bien sumaron sus conocimientos a los que ya tenían los pobladores locales, dando así origen a un verdadero mestizaje cultural o sincretismo, que derivó en nuevos saberes y usos de la manzana en la zona de Purranque.

(…) ellos enseñaron a hacer algunas fermentaciones así como la cerveza, y luego la gente fue adaptando eso a la chicha, con algunos tipos de herramientas y tecnologías. De hecho los primeros tornillos acá eran todos de madera, la canoa la molienda antiguamente se hacia como se hace aun hoy en día en Chiloé, con varas en una canoa larga ponen la manzana y a puras varas golpeando la manzana la van moliendo. A eso se le conocía como la “maja” de manzana en Chiloé, acá se le dice molienda porque acá se muele no mas. Ese tipo de cambios se dieron porque ellos (los colonos) trajeron toda esa tecnología. (entrevista a Jorge Levet, miércoles 28 de febrero de 2018)

La chicha no era lo único que se reservaba para el invierno, también se elaboraban otro tipo de subproductos de la manzana, uno de ellos eran las manzanas en conservas, estas tenían ciertas particularidades, por ejemplo, habían especies que por el tamaño se cortaban en gajos para lograr introducirlas dentro de los frasco de conservas, sin embargo existían una variedad de manzana que los lugareños la conocen como la manzana paraíso, la describen como pequeña, y de color rojizo, esta si lograba entrar por completo dentro de un frasco, es mas, varias de estas eran introducidas dentro de un mismo frasco para ser guardadas para el invierno,

Yo me recuerdo, cuando era niño mi abuelo tenia una despensa grande donde guardaba manzanas, las ponía con paja o las envolvía con papel de diario, o ese papel café que ocupábamos antes para envolver, en eso también las envolvía y las dejaba ahí. Había una variedad que se llamaba manzana de fierro que hoy en día se ve repoco, esa manzana duraba el año completo. De hecho cuando uno va para Entre Lagos donde hay un tractor amarillo donde uno pasa a comer, antes de entrar a al pueblo a mano derecha ahí tienen tres arboles de esos de manzana de fierro, les he sacado patillas como tres veces pero no hay caso que me prendan acá. (entrevista a Jorge Levet, miércoles 28 de febrero de 2018)

La actividad de las chicherías no solo se limitaba a la venta de esta bebida fermentada, en algunos caso estas chicherías llegaron a ser un centro de reunión de campesinos y vecinos de la ciudad, en donde no solo se compartía un vado de chicha, también se conversaba de la contingencia en el pueblo y alrededores, problemáticas asociadas a sus condiciones de vida, si no que de igual modo se constituyeron como recintos en donde se practicaban actividades lúdicas y deportivas, asociadas a tradiciones del mundo rural con una clara identidad sureña, como el tejo o rayuela, apuestas, etc.

Los Rosas, una de las familias colonizadoras de Purranque que viven donde esta la casa de las palomas ahí donde esta tur-bus, ahí era donde había la chichería mas grande de acá de Purranque, incluso mucho mas grande que la de la familia Prambs. Donde Prambs vendían de todo, como era distribuidora, pero solo se compraba para llevar, en cambio donde los rosas uno se compraba su litro y se lo podía tomar allá, jugaba al tejo y todo eso, además quedaba en pleno centro. Y paso lo mismo ahí, cuando murió el dueño, chao no mas, ahí quedo todo. Bueno además el no tuvo hijos, nietos, nada. (entrevista a Jorge Levet, miércoles 28 de febrero de 2018)

Estas chicherías eran negocios familiares, que mutaron con el tiempo, pues la elaboración de chicha era una tradición en las familias, en mayor o menos medida, era una bebida que ocupaba un lugar especial en la mesa de los habitantes del sur de Chile desde la época de la colonia, con el transcurso de los años se transforman algunas de estas familias en emprendimientos, de carácter familiar, ese elemento distintivo logro diferenciar a las chicherías de los demás tipos de emprendimientos familiares por una cuestión de tradición, pues se sabia cuales eran las familias que se dedicaban a este rubro, y a pesar de tener todo legalizado[[32]](#footnote-32) no vendían bajo el nombre de alguna marca, pues no era necesario construir una nueva identidad para poder vender y llegar a su publico objetivo,

No, nunca llevo la marca, la gente compraba y se guiaba por el apellido de la familia no mas, como este caballero que vendía aquí Neumann, como diez mil litros al año, pero el abría sus pipas dos veces al año, para septiembre y para diciembre y toda la gente con sus garrafas iba a comprar ahí. Ahora esta ahí “Luli” Neumann pero no hace chicha, solo vinagre de manzana. Dicen que vende ese vinagre pero para el norte, como dos mil litros. (entrevista a Jorge Levet, miércoles 28 de febrero de 2018)

El proceso de elaboración de la chicha de manzana en único y especial en cada caso, pues es un conjunto de saberes que se hereden de generación en generación a cada persona que se dedica a este rubro, además cada generación se añadiendo nuevos conocimientos, por ensayo y error se van mejorando algunas practicas que permitan obtener un mejor resultado, además de algunos “secretos” que se van transmitiendo a través de la oralidad, en consecuencia, cada chicha es única, pues refleja cierta personalidad de quien la elabora, ya sea el tipo de manzana, el método a través del cual se elaboro, y como se llega hasta el producto final, sin embargo tras analizar el relato de diferente personas, podemos distinguir seis etapas claves del proceso de elaboración,

Depende de cada persona, en lo personal yo lo que hago es:

1.-recoger la manzana, tratar de que este limpia que no lleve ni el palito ni la hoja, que es lo que le da el amargor a la chicha a veces, y la manzana bien madura, si la manzana esta verde la chicha se negrea y no la puedes arreglar mas. Antiguamente, uno de los secretos que tenían los viejos, era que cuando la chicha salía negra, le tiraban un pedazo de carne cruda adentro, y agarraba todo eso y salía clarita, algunos dicen que cuando abrían las pipas para lavarlas la cubrían con cera de mosco, y así cada uno tenia sus secretos. Retomando, cuando se recoge la manzana lo ideal es lavarla.

2.- luego viene la molienda que ojala quede bien molida, que no se troce, porque si queda un trozo se pierde chicha.

3.- después se pone en lo que nosotros le llamamos panes que se van aplastando con unas rejillas

4.- luego viene el apreté, con el tornillo, y ahí es donde cae el liquido y hay que ir rellenando envases.

5.- el llenado de los bidones y el trasvasije para ir purificando las chicha, pero ese concho que sobra yo no lo boto, yo lo voy juntando porque igual queda un buen resto, después lo dejo que decante durante todo el año después lo saco, no tiene gusto a nada, como agua tiene una cosa como tierra que se bota, aparto el liquido y a ese le pongo unas madres y queda listo para vinagre, el vinagre es mas caro que la misma chicha, igual es porque algunos dicen que tiene mas beneficios, algunos dicen que tiene beneficios para la salud, como el colesterol, la diabetes un vasito en la mañana en ayuna, o en la tarde como el ajo, dicen que para la diabetes es muy bueno.

6.- finalmente una vez que se termina el trasvasije, unas 4 veces, unos 24 días lo dejo y después se embotella, y queda fermentando por el resto del año dentro de la botella. Ahora yo igual tengo chicha dulce todo el año, porque la dejo congelada, pero eso se puede hacer con la chicha dulce, con la chicha fuerte no pasa lo mismo, como que pierde su sabor, es como si se quemara, queda sin gusto, sin nada. (entrevista a Jorge Levet, miércoles 28 de febrero de 2018)

## II.3 Capitulo 3:

### II.3.1 Memoria, patrimonio e identidad

La memoria, básicamente es el acto de recordar. Es un derecho que tiene cada sociedad, grupo o individuo, para develar sus recuerdos o memorias en el espacio público.

Aunque la memoria se debate entre el recuerdo y el olvido, lo importante es que se recuerda por algo. Y este acto valorativo, es el que convierte al recuerdo, a la memoria, en patrimonio (NEIRA, 2017).

El patrimonio es posible dado una serie de consensos que permite a las personas, grupos y sociedades enteras, suscribir ciertos hechos pasados como susceptibles de recordar, convirtiéndolos, en consecuencia, en identidad.

El patrimonio es un fenómeno que viene de las más antiguas civilizaciones (Llull, 2005). Mientras que la identidad es un fenómeno típicamente moderno que se configura a partir de las primeras unidades políticas estatales, más ligadas a la construcción de identidades nacionales (GELLNER, 2001; ANDERSON, 1994). Lo identitario como patrimonio exclusivo de los Estados nacionales se mantuvo por lo menos hasta la mitad del siglo XX (MINISTERIO DE EDUCACIÓN, 2015). Pero los desastrosos resultados de las guerras mundiales, provocan una reacción sistémica interestatal a través de las Naciones Unidas, que impulsó la valoración de la idea de “patrimonio material”[[33]](#footnote-33).

A partir de la segunda mitad del mismo siglo XX, el concepto de patrimonio logró evolucionar al “patrimonio cultural inmaterial”. Y actualmente, se postula una profunda interdependencia entre el patrimonio material, natural y el patrimonio cultural inmaterial. De hecho, la UNESCO define el “patrimonio cultural inmaterial” como,

…los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes y que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2003).

Complementariamente se ha procurado impulsar una política que tiende hacia la consolidación del patrimonio cultural. Según la misma UNESCO,

Existe el peligro de que ciertos elementos del patrimonio cultural inmaterial mueran o desaparezcan si no se contribuye a su salvaguardia. Salvaguardarlos requiere la transferencia de conocimientos, técnicas y significados (…) la salvaguardia se centra sobre todo en los procesos inherentes a la transmisión o comunicación del patrimonio de una generación a otra, y no tanto en la producción de sus manifestaciones concretas…[[34]](#footnote-34).

De este modo, durante todo el siglo XX, la idea de patrimonio que dominó tuvo que ver exclusivamente con objetos materiales, como construcciones, objetos tecnológicos e instrumentos variados; pero ya a fines del mismo siglo, irrumpe la idea de patrimonio cultural inmaterial y al amparo de ésta, a partir de 2003, la propia UNESCO nuevamente creó el Programa Tesoros Humanos Vivos (THV)[[35]](#footnote-35). En Chile, THV es un programa dependiente de la Unidad de Patrimonio Cultural del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA). Es la instancia oficial de reconocimiento que el Estado chileno otorga a personas y comunidades portadoras de manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial de alta significación para el país y las comunidades locales; incorpora también expresiones que presentan riesgos para su continuidad[[36]](#footnote-36); así como promueve su registro, transmisión y salvaguarda, fomentando la pluralidad y diversidad cultural de la comunidad nacional[[37]](#footnote-37). En torno a estos objetivos se han definido las categorías de Cultor colectivo, Cultor individual, Fiesta popular, Lugar gastronómico y Recinto patrimonial.

En este contexto, las comunidades productoras de la manzana y especialmente la chicha con sus saberes y prácticas asociadas, se la debe entender como parte del patrimonio cultural de Chile, del sur de Chile y para el caso, de la zona de Purranque.

Pero no es solamente la chicha la que tiene un contenido patrimonial. Por lo menos hasta la década de 1980, en general, el territorio de Valdivia al Sur, incluida la Isla de Chiloé, es un gran mercado consumidor del jugo de manzana fermentado. Y lo que es más importante todavía, es que todo el saber y las prácticas, que ya llevan 500 años desarrollándose, fueron transmitidas oralmente. Por eso, las personas, los productores que aun manejan esos saberes y esas prácticas adquieren el estatus de Tesoro Humano Vivo.

En todo caso, el saber asociado a la elaboración de fermentado de jugo de manzana o chicha de manzana y las prácticas asociadas a esta industria mantienen la ambigüedad de la marginalidad (LE GOFF, 1990, 129-135). Al mismo tiempo que se necesitan socialmente, por alguna razón igualmente se rechazan o desprecian; al tiempo que el saber relacionado a la chicha se conoce y se transmite oralmente, cierta sanción social y moral, la niega. Y en la actualidad, al tiempo que las familias compran chicha en las ferias de fin de semana, en fiestas costumbristas o fiestas nacionales, el que busca puede encontrar chicha, pero los lugares de fabricación son mantenidos en reserva por los productores y público en general, principalmente dada la amenaza que significa la autoridad sanitaria y tributaria.

Pero como contrapartida, sin embargo, actualmente existe cierta tendencia general a recuperar saberes y prácticas naturales y ancestrales. En general, la manzana y en particular, sus productos derivados como el deshidratado, el vinagre de manzana y la propia chicha, están en esta línea (SUÁREZ, 2014; MORALES Y DEL CAMPO, 2015); incluso, algunas de sus aplicaciones tienen alcances en la medicina popular (AGUADO, 2002)

### II.3.2 Uso de la manzana: saberes y prácticas

La manzana

La manzana es tan antigua que en el primer momento de la vida de la humanidad, de acuerdo a la tradición católica, Adán y Eva se encuentran frente al dilema de seguir o no en el paraíso y la diferencia la marcará el consumo del fruto prohibido: la manzana (Génesis 3).

Se estima que la manzana surge en un periodo previo al Paleolítico[[38]](#footnote-38). Se supone que se expande de algún lugar entre Europa y Asia. El fruto silvestre, rápidamente fue domesticado y es posible que haya sido difundida acorde a los movimientos migratorios[[39]](#footnote-39).

Para el caso de Purranque, la colonización española trae consigo una serie de productos que posteriormente serian adoptados por la comunidad indígena. La manzana será una de ellas. Y los williches, en el sur de Chile, que manejaban la tecnología de fabricación de fermentado, la adoptaron rápidamente.

La manzana es un alimento de amplio espectro. Es un súper alimento. Se puede consumir directamente. Pero, además, permite una variedad de otros productos derivados como el deshidratado (orejón), la propia chicha y el vinagre.

Deshidratado de manzana: “El orejón”

El llamado orejón, es la manzana pelada, picada en gajos y deshidratada. En algunos casos también recibía el nombre de “charqui de manzana”, dado que el proceso de deshidratado eran parecido al del “charqui” de carne.

En cualquier caso, el proceso de secado de frutas constituyó una de las actividades más importante en la zona sur.

En Purranque, tanto el consumo de la manzana deshidratada, acompañada también del masivo consumo en jugo, postres, mazamorra, entre otras, a mediado del siglo XX, pudieron haber impulsado al empresario purranquino Enrique Kürten a concebir la venta de un “secador de manzanas”.

Ver Figura Nº 3

El “secador de frutas”, fue un recurso tecnológico que, sin embargo, no llegó a ser una tecnología disponible masivamente. Al menos hasta mediados del siglo XX, en la zona de Purranque existen procesos y técnicas de elaboración y consumo de alimentos realizados por las propias familias de manera artesanal.

La práctica relacionada al secado de la manzana, se traduce en la elaboración de "orejones". Se trata de trozos de manzana picada y puestos a secar. El proceso popularizado en la mayoría de los hogares de la zona, consistió en disponer de una gran bandeja de madera construida con listones muy livianos instalada en la cocina, normalmente sobre la estufa "a leña", aunque también detrás, bajo ella o en el techo de las casas. Los orejones, también se podían instalar en verdaderas cuelgas distribuidas por toda la cocina.

La Manzana en gajos era dejada allí hasta que se secaba de manera ostensible. Luego, los "orejones" eran guardados en bolsas de género o en bolsas "harineras" en espera del invierno. Luego, podían ser cocidos con agua y azucar y guardados en frascos o botellas selladas, con el objeto de ser ocupados durante el año.

Los "orejones" eran ocupados regularmente en la elaboración de postres, jugos y principalmente en la preparación de la "mazamorra". Esta última, buena compañera del plato de cerdo asado o a la cacerola, coles en sal, papa y merquén.

El orejón fue muy valorado dado que conserva parte de las propiedades de la manzana fresca y es seguro que fue un aporte de los colonos germanos.

La Chicha de manzana

No existe una explicación unívoca para el origen de la palabra chicha. Las hipótesis más plausibles de su origen. Pudo haber sido un vocablo utilizado originalmente por la cultura "cuna" de la zona de Panamá; también puede ser una palabra de origen "arauaco" u "otomi" o incluso una palabra "taína".

Nuestra hipótesis en cambio es que, cualquiera pudo haber sido el origen del vocablo, en el caso de la chicha de manzana, a partir de la colonización europea, el alcohol de fermentado de fruta fue identificado como tal, adquiriendo una multiplicidad de sentidos. Destacan en Latinoamérica, la “chicha de jora” en Perú, La “chicha de yuca” en Ecuador, la “chicha de quinua”, la “chicha huevona”, la “ayahuasca”, “masato”, etc. (ROSAS, 2012) y la chicha de manzana en el sur de Chile.

Alcohol fermentado

En cualquier caso, el alcohol derivado del fermentado de frutas forma parte de una cultura ancestral en toda Latinoamérica y en toda su extensión adopta una serie de matices, acorde a la fruta que se utilice y a las variaciones climáticas y geográficas. Los nombres con que se la identifica, igualmente dependerá de los grupos culturales que las desarrollan.

Lo cierto es que las culturas originarias, desde tiempos inmemoriales, disponían de un saber y de la tecnología que les permitió obtener alcohol de fermentado de una enorme variedad de frutas. Solo con la invasión y colonización europea se incorporó la manzana y se incorpora además la voz chicha.

En consecuencia, a partir del Siglo XVI, desde Valdivia al sur, aunque se va a conocer el fermentado de distintas frutas locales como el maqui o murta, se va a popularizar la chicha de manzana.

La chicha de manzana se fabrica exprimiendo el fruto maduro molido. Como el líquido contiene azúcares, es necesario esperar algunos días para que por medio del fermentado se consiga el líquido alcohólico que, junto al sabor, la consistencia y el color son algunos de sus principales atributos.

La chicha de manzana y la ley

Hasta las primeras décadas del siglo XX el fermentado de manzana no tuvo un significado unívoco. Se le llamó indistintamente “sidra” e involucró igualmente otros procesos de fermentados como el de la uva. Según la Ley N° 1515 de 1902, específicamente, de acuerdo al Artículo 108,

Las disposiciones de esta lei se aplicarán a los que tienen en su poder, venden o ponen en venta el vino, sabiendo o no pudiendo ménos de saber con mediana dilijencia que el vino es falsificado. En todo caso el líquido será rematado en conformidad con el artículo 110, si se infrinje el artículo 106; o será destruido si se infrinje el artículo 107 (...) Se aplicarán igualmente a la fabricacion i venta de cervezas, sidras i chichas (LEY 1515, 1902; también, en ANGUITA, R., 1912, IV Vols., Vol. IV, 4).

A partir de 1943, sin embargo, el producto alcohólico de la fermentación de la manzana consigue el rotulo de “sidra natural”. De este modo, la simple chicha de manzana recibe una distinción formal frente a la sidra propiamente y todavía, frente a las demás chichas. De acuerdo a la Ley N° 3355 de 1943,

Se entenderá por sidra natural únicamente el producto de la fermentación del zumo de manzanas o de otras frutas, sin la adición de ninguna substancia extraña. Las demás sidras se considerarán que han sido sometidas a procedimientos industriales para su fabricación (...) En lo referente a la adición de materias extrañas y antisépticos prohibidos, como también a los procedimientos de fabricación, las sidras quedan sometidas a las mismas disposiciones consultadas para los vino (LEY 3355, 1943).

Al final, la distinción entre el proceso natural de fermentado del jugo de manzana y el de la sidra, más complejo, dado distintos procesos de depuración, con el tiempo se acentuaría a partir precisamente del refinado del zumo[[40]](#footnote-40).

La chicha de manzana, aquella sin refinado, en general, tendió a mantenerse a nivel artesanal o cuando más a nivel de industria familiar. Mientras que la sidra, la del zumo refinado, se ha vuelto más industrial.

Vinagre de chicha de manzana

La palabra vinagre deriva de la voz latina “vinun acre”, literalmente vino agrario. Su uso se pierde en el tiempo y se emparenta con la noción de vinagre de sidra o de chicha. Del mismo modo, aunque desde siempre algunas personas pudieron consumirlo, el vinagre también fue considerado como una anomalía.

Recién en 1892, Luis Pasteur, el pionero de la microbiología, descubrió que la vinificación era un proceso fermentativo en donde los azúcares se transformaban en alcoholes (etanol, pentanol) o ácidos orgánicos (acético, láctico, butírico). En consecuencia, el fermentado de la manzana, constituía un verdadero proceso en donde intervenía de manera consecutiva un ciclo de fermentación alcohólico caracterizado por la actividad de levaduras y un ciclo acético, en donde intervenía una bacteria denominada "mycoderma aceti". La acetificación simplemente se produce cuando el alcohol es expuesto al aire y por tanto a microorganismos. Es un proceso gradual que se forma en la superficie del líquido en contacto con el medio y va en aumento hasta que el peso del volumen la hace depositarse en el fondo del recipiente. Es lo que el común de la gente llama “la madre”.

Y en la actualidad, se ha descubierto que si bien la chicha, posee propiedades digestivas, diuréticas y antisépticas, el vinagre, un derivado de ella, las acentúa. Y todavía, desde el punto de vista gastronómico, la manzana, el deshidratado de manzana y la propia chicha de manzana, ni hablar del vinagre, son excelentes acompañamientos o insumos de una enorme cantidad de platos.

### II.3.3 Los productores de chicha de manzana como tesoros humanos vivos

Las amenazas

La oralidad como amenaza

La chicha de manzana ha configurado toda una cultura en la región circundante a la ciudad Purranque, involucrando un saber, unas prácticas y unos actores sociales, todas, se podría decir, expresiones ancestrales, patrimoniales.

El saber, tiene que ver con una serie de contenidos como los ciclos de la faena de fabricación, variantes, selección de insumos, recetas gastronómicas, entre otras.

Mientras que las prácticas son aquellas relacionadas con procesos de preparado, aplicación de tecnologías varias, técnicas para el fermentado, técnicas para el guardado, entre otras.

Los actores Sociales, por su parte, tienen que ver con los sujetos que dan vida a esta verdadera cultura de la manzana y la chicha. Y agrupa una serie de oficios como “toneleros”, “zuncheros”, vendedores y desde luego, los productores y consumidores.

No obstante, en la actualidad, todavía pervive en la memoria colectiva de las familias, el recuerdo de saberes, prácticas y sujetos, en general, el recuerdo, el modo como padres y abuelos manejaban la manzana y la producción de chicha.

Y este manejo de la manzana y la chicha, alcanzó a toda la sociedad, logrando articular una verdadera economía. Y en la actualidad, transforman a los productores de chicha en “cultores colectivos” que, entre otros aspectos, han sabido mantener esos saberes y prácticas a través de una oralidad, que en estricto rigor, alcanza a 500 años de desarrollo.

El ámbito estrictamente oral en que todavía se mantiene esta cultura de la manzana, sin embargo, advierte del potencial peligro de perderla completamente. Junto a la oralidad, fenómenos culturales y políticos se han puesto en tensión y han deslegitimado, tanto el saber como las prácticas asociadas a la chicha.

El pensamiento religioso

El saber relacionado a la producción de chicha de manzana, en general, ha sido puesto en cuestión por la influencia de una variedad de pensamientos religiosos y morales. Las iglesias católicas y las distintas protestantes, con algo de razón, han subrayado los peligros del consumo de alcohol y su impacto sobre la familia, las personas y el trabajo. Y será el protestantismo del siglo XX ha llevado la delantera en el rescate y acogida de “almas perdidas” en el alcohol.

Qué duda cabe, el consumo excesivo de alcohol siempre ha sido un riesgo para toda sociedad. Y Purranque no fue la excepción. Emilio Held, gran conocedor de Purranque, en 1994 reconocía que durante la primera década de existencia de Purranque,

Las escuelas funcionaban en locales improvisados e insalubres de un vergonzoso estado. Lo que más abundaba eran las cantinas y locales de expendio de licores, a causa de esto abundaban las riñas callejeras y toda clase de maldades. Purranque en aquel tiempo tenía a causa de esto muy mala reputación (HELD.E., 1994).

En cualquier caso, el consumo de chicha, en el peor de los escenarios, no conduce a niveles de alcoholismo tal como ocurre con el consumo de alcohol de vino o destilados actuales.

La institucionalidad estatal

A partir de la mitad del siglo XX, la institucionalidad estatal, la autoridad tributaria, pero especialmente la autoridad sanitaria, han reprimido fuertemente estas prácticas e indirectamente a este saber patrimonial asociado a la elaboración de fermentado de jugo de manzana. Subsecuentemente, las ha constituido en marginales por ilegales y han transformando unas prácticas conocidas por todos, en clandestinas.

En general, en las sociedades tradicionales el alcohol fue aceptado como una ayuda para las ceremonias. Sin lograr el poder de algunas drogas, permitía cierta conexión con otra realidad.

La ley siempre amenazante

En el nuevo contexto de la configuración de las nuevas repúblicas, el alcohol no fue expresamente prohibido, aunque mejor sería decir que no hubo una actitud unívoca. Aunque siempre existió preocupación por el “orden público”, y esto incluyó el consumo de alcohol en público. Muchas prohibiciones dependían de la coyuntura política[[41]](#footnote-41). Desde el punto de vista legal, durante todo el siglo XIX y buena parte del siglo XX, la legislación no posee una ley de alcoholes, sino hasta 1902.

De hecho, la primera ley de alcoholes contempló expresamente que cada municipalidad podía autorizar o denegar el “…espendio de bebidas alcohólicas o fermentadas…” (Ley 1515,1902, 10).

### II.3.4 Patrimonio alimentario

La construcción de una cultura a través de la gastronomía

Al hablar de patrimonio cultural inmaterial surge una visión mucho mas enriquecida de cómo abordar las diferentes dimensiones del que hacer del ser humano, comprendiendo las dinámicas propias de las personas como sujetos culturales, con un pasado, un historia, practicas de intercambios que generan un mercado, una dimensión económica, que terminan por entretejer una sociedad dinámica, en constante cambio que si bien podemos abordar a través de una fotografía momentánea al detenernos a observar es necesario abordarla bajo una óptica transdiciplinar, pues esta imagen no lo solo se construye a través de una solo mirada, es en este punto en donde surge la interrogante de ¿cómo podemos enriquecer aun mas la comprensión del que hacer humano? El patrimonio en parte ayuda a resolver muchas de estas cuestiones, pues se apoya en diferentes disciplinas y ciencias para explicar y consolidar que es lo memorable y trascendental para la construcción de la identidad propia del humano, y una comunidad, territorio, región y/o nación.

Así surge la idea del patrimonio alimentario, propio de la gastronomía, vinculado a la cocina y las tradiciones y saberes heredados de esta, ya sea en por la oralidad, la practica o la literatura. Al buscar la definición de gastronomía en el diccionario de la RAE (real academia de la lengua española) podemos encontrar tres resultados, primero “arte de preparar una buena comida”, en segundo lugar “afición al buen comer” y finalmente “conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”. De estas tres definiciones la que mas se acerca y nos ayuda a poder abrir el debate entorno al patrimonio alimentario es la ultima, pues denota la implicancia de una identidad asociada a un territorio y sus conocimientos que son heredados de generación en generación, ahora la “magia” que pueda tener un plato va a estar condicionada por quien los prepara y el comensal, pues un plato en particular puede evocar un lugar, personas, una época, en fin, traer a la memoria un pasado que constituye la identidad de un individuo o región. Por otra parte la raíz del significado de gastronomía en este contexto puede ser poco útil pero demuestra la importancia de abordar un tema bajo diferentes mirada, y lo enriquecedor que puede llegar no solo para el debate si no que de igual modo para logar consenso, ya que “desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo valido ya que deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley” (GUTIÉRREZ DEL ALVA, 2012).

En si la gastronomía no esta netamente vinculada a el satisfacer las necesidades básicas de la alimentación, si no mas bien, recoge toda la ancestralidad relacionada a la preparación tanto de bebidas como alimentos en si, todo este que hacer de la cocina se transforman en conocimientos, técnicas y saberes los cuales son propios de una cultura, y estos a su vez generan una identidad, bajo la cual se reúne un grupo de personas y al mismo tiempo se diferencian de los demás grupos.

Hablar de una cultura de gastronómica es muy difícil, pues al partir definiendo que es cultura ya nos podemos encontrar con grande dificultades puesto que,

La cultura ha dado muchos dolores de cabeza, comenzando por la palabra misma. De ella decía Raymond Williams, quien hizo de las ciencias de la cultura un arte: “Cultura. No sé cuantas veces he deseado no haber oído nunca la maldita palabra” (WILLIAMS, 1979: 174). Luhmann, por su parte, remató afirmando que cultura era uno de los peores conceptos que alguna vez se hubieran creado (LUHMANN1995 en GÜELL, 2008).

Sin embargo, podemos entender que la cultura la hacen las personas, individuos o colectivos, y que esta relacionado con el accionar de estos, por lo tanto cultura sería el hacer y que hacer de las personas, y dentro de esta resumida definición, la gastronomía y la actividad asociada a esta entraría dentro de la definición de cultura.

Bebidas patrimoniales

En Latinoamérica existe una tradición y gran herencia entorno a las bebidas prehispánica, ya sean estas a base de frutas, cereales y/o hierbas, entre estas las bebidas fermentadas como lo es en el caso de la chicha, ocupó y ocupa un lugar muy especial dentro de la vida de las personas, ya sea por su presencia en la ritualidad de la vida cotidiana o incluso en actos solemnes como un funeral, así lo consigna Pineda,

Avisaron al cacique que estaba ya el cuerpo en el sepulcro, y levantándose con los demás, llevó en la mano un cántaro pequeño lleno de chicha, y los otros caciques de la propia suerte, y arrimándose al cajón del difunto, llegó la madre a echarse sobre él y a pelarse los cabellos y echárselos encima (PINEDA, 2003).

La chicha ocupó en los pueblos prehispánicos un lugar especial, tanto en celebración y festividades que reúnen a los participantes a empaparse del jubilo que los ha reunido, como en acto que convocan a la tristeza como lo es un funeral y/o entierro. Mas allá de las emociones a las cuales pueda o no estar sujeta esta bebida, no que es fundamental rescatar de estas situaciones es la perpetua permeancia dentro de la sociedad, ya sea indígena o civilizada.

Ver figura Nº 7

En la actualidad se ha reabierto el debate entorno cual es el rol e importancia que se le debe otorgar a el patrimonio cultural inmaterial, y específicamente a las subcategorías que se han desprendido de esta, como lo es el patrimonio alimentario, en este contexto algunos sugieren que es necesario la revaloración de este patrimonio, ya sea para construir un relato mas robusto que permita repensar la identidad desde una óptica diferente, valorando no solo estos saberes si no que también la capacidad que han tenido de mantenerse en el tiempo.

Uno de los estudios más interesantes, que rescata el valor de la chicha (de maíz) como patrimonio cultural en América, está radicado en la ciudad de Sucre, Bolivia, en donde se intenta desterrar el prejuicio local sobre lo riesgoso para la salud que significaría la ingesta de esta bebida por su método artesanal de elaboración y, a la vez, plantea un reposicionamiento de la tradicional bebida como una herencia colectiva, un patrimonio cultural a defender (CASTRO, 2016)

Existen muchos prejuicios relacionados al consumo de la chicha, estos en parte se puede explicar por que estas bebidas fermentadas tienen un origen en el mundo indígena, y es esta dimensión la cual los Estados en Latinoamérica han intentado invisibilizar durante décadas, pues lo relacionado al mundo indígena era considerado como lo bárbaro, carente de valor, lleno perversidad, impureza y decadencia. Por otra parte los nuevos Estados apuntaban a ser como los europeos, la civilización, la riqueza cultural, lo puro, el desarrollo y por sobre todo el progreso. Bajo esta visión, la chicha no tenia lugar dentro de los planteamientos de las nuevas naciones, sin embargo a logrado permanecer hasta la actualidad, pero al mismo tiempo da muestras de debilitamiento, puesto que han ido desapareciendo los productores de chicha, la razón no obedece a un solo fenómeno en particular, pues de debe a una multiplicidad de factores que han detonado el menguar de una de las tradiciones mas antiguas de Latinoamérica.

Al intentar conocer el porque de la desaparición de la chicha, en el caso de la zona de Purranque, específicamente de la chicha de manzana según a algunos entrevistados esto se debe a diferentes causas, la primera que podemos dilucidar es la falta de apoyo por parte del Estado por mantener vivas estas tradiciones, muy por el contrario, según algunos entrevistados, lo que ha hecho el Estado es minar de obstáculos a quienes se han dedicado durante años a esta actividad, en palabras de Levet,

En general estas chicherías cierran porque las nuevas generaciones no saben como hacer la chicha y lo otro es que es muy difícil mantener una patente de chicha, yo por ejemplo tenia que pagar 106.000 cada seis meses, ósea 212.000 al año, además de eso hay que tener contador, aun que uno haga su contabilidad, hay que mandar a hacer las boletas entonces al final es un tremendo gasto y para los productores que hacen dos mil, tres mil o cuatro mil litros no sirve. Eso esta hecho para las industria grande. Estas patentes no están hechas para la producción familiar. Antes se daba una patente de chicha, pero después se remplazo por la de sidra. Yo me encontré con la sorpresa una vez que hice los tramites en el servicio de salud, cuando voy a sacar la patente me doy cuenta que ya no esta que la habían sacado. Ahora la patente te la dan igual, puedes hacer chicha pero bajo la patente de sidra de manzana (entrevista a Jorge Levet, miércoles 28 de febrero de 2018)

Según el relato de Jorge Levet serian dos las grandes trabas que tiene la producción de chicha en la actualidad, en primer lugar como se menciono anteriormente es el factor de influencia por parte del Estado y que las nuevas generaciones “no saben hacer chicha”, por una parte el Estado a creado una serie de medidas ya sean estas impuestos y/o reglamentación sanitaria entre otras medidas las cuales en ningún momento han respetado las practicas ancestrales y se han impuesto bajo el peso de la ley. Luego para complementar tenemos el segundo argumento que da Levet, y es que “las nuevas generaciones no saben hacer chicha”, nosotros podemos especular que se debe a que existe un problema de transmisión de los conocimientos a las nuevas generaciones, y al existir este problema de comunicación transgeneracional es que se evidencia el peligro que corre el patrimonio cultural inmaterial, pues si las generaciones pasadas no tienen la capacidad y/o las condiciones necesarias para traspasar sus conocimientos y saberes.

### II.3.5 Ancestralidad

La ancestralidad es otro elemento de suma importancia dentro de la temática del patrimonio, pues en palabras de Martínez,

Se postula que la ancestralización del territorio, es un proceso continuo que se encuentra enlazado a la forma de vida de las familias que conforman la comunidad, mediante nexos que mantienen la continuidad espacio-temporal de las relaciones sociales. Dichos nexos son articulados: a) por el poder simbólico que se manifiesta en las distintas formas de producción de autoridad, legitimidad y prestigio tanto interno como externo; b) por la estructura social que se expresa en las relaciones de parentesco, las practicas matrimoniales y la organización de la familia; y c) por el control territorial expresado en el establecimiento de limites, los usos del territorio, y las relaciones reciprocas que se establecen con los animales, los antepasados, los bosques, los espíritus tutelares, las montañas y el propio territorio (MARTINEZ, 2015).

Ósea que esta estrechamente ligado un conjunto de elementos, un territorio, familias, su historia, el patrimonio (material e inmaterial), es la relación que se desarrolla entre estos elementos la que configura la ancestralidad, las actividades desarrolladas en un territorio tales como su economía, en el caso de la comunidad de Purranque alrededor de la manzana y sus derivados se construyo una economía local que tuvo la capacidad de interrelacionarse con otras cercanas, como sus comunas vecinas, de igual manera las población tuvo la capacidad de aprovechar los conocimientos heredados a favor de la construcción de una industria familiar y semi-industrial, que les permitió un desarrollo y la permanencia de antiguas tradiciones mezcladas con el desarrollo tecnológico. En base a esto, se construyo una historia que otorga identidad y permite que los pobladores de Purranque se puede reconocer entre ellos mismos como herederos de estas practicas, dándoles cohesión y un relato que les haga sentido, y verse reflejados en el. Finalmente toda esta construcción cultural elaborada por ellos mismos, producto de su historia, y sus practicas y conocimientos heredados, constituyen su patrimonio, como resultado del reconocimiento de su ancestralidad.

Para fortalecer el patrimonio y la ancestralidad es necesario crea un ambiente y clima propicio que permita hacer germinar esta necesidad entre los habitantes de la comunidad para que se se facilite la transmisión de los saberes, generen identidad, se rescate la memoria e historia local, exista un desarrollo autónomo sin la intervención de organismos externos y puedan finalmente difundir y apropiarse de su propio patrimonio. Esto se le puede conocer como espacio cultural que, esta idea la trabajan Montoya y Solarte,

(…) la idea de “espacio cultural”. Esta tiene dos componentes, la idea de espacio físico y la actividad cultural que en él se desarrolla, definiendo patrones de habitabilidad que no permiten su disolución. Es decir, la actividad tradicional como manifestación de la cultura (…) tiene unas lógicas precisas en el espacio y este mismo tiene unas características particulares que las permiten. En ese sentido es indispensable partir de la comprensión del imaginario cultural (…) que radica en la necesidad de conservar su cultura a través de la educación desde la tradición oral y la vida comunitaria (MONTOYA & SOLARTE, 2016).

En primer lugar para el caso de los productores de manzana y chicha de la localidad de Purranque deberían tener la capacidad de reconocerse a ellos mismos y poder agruparse, de esta manera podrían organizarse de tal forma que puedan hacer uso de espacios en los cuales puedan difundir sus conocimientos y generar redes que permitan enriquecer aun mas sus practicas y saberes, para finalmente darle la difusión necesaria que impida la desaparición de su patrimonio cultural. Para ejecutar dichas acciones es necesario tomar ciertas medidas,

Esto pone de antemano la necesidad de una planificación sistémica, desde abajo, con respuestas multiescalares y multisectoriales que tenga como centro la comunidad y conciba el diseño participativo como el instrumento necesario para empoderarla además de convertirlo en todo un sistema de aprendizaje integral sin jerarquías, que permita crear conciencia sobre la necesidad de fortalecer y salvaguardar el patrimonio intangible. (MONTOYA & SOLARTE, 2016).

Para ejecutar un plan de acción de esta magnitud seria necesario en primer lugar que los mismos productores se conglomeren y generen un sistema de mesa plana, en donde todos puedan participar de forma democrática y abierta, las dificultades que esto implica en la periferia de Purranque son bastantes, puesto que la geografía del terreno, y las distancias separan a personas que deberían contar con recursos de movilización de manera periódica para poder reunirse, por otro lado, las cobertura de la red de telefonía si bien alcanza, seria este un buen medio de convocatoria, sin embargo aun hay quienes se informan de convocatorias de esta magnitud a través de la radio. De este modo el solo hecho de convocar a estos grupo de productores para poder mantener vivas las practica ancestrales ya significaría un verdadero desafío.

Finalmente cabe destacar seis elementos que poseen estas practicas ancestrales en el sector de Purranque,

1. En primer lugar demuestran una antigüedad y continuidad histórica, puesto que los indígenas en la zona ya fabricaban chicha antes de la llegada de los españoles, por lo tanto son practicas que poseen a lo menos mas de quinientos años.
2. En segundo lugar desempeña un papel de gran de importancia como elemento identitario, y así lo es, pues como una actividad ancestral que se ha heredado de generación en generación genera una identidad, la cual ha sobrevivido durante siglos.
3. En tercer lugar, son productos de elaboración colectica, el caso de la chicha de manzana, convocaba a toda la familia y en algunos casos vecinos a participar de la recolección de manzanas, luego durante la molienda y posterior embotellamiento requería del conocimiento y participación de varias personas.
4. En cuarto lugar estas preparaciones se apoyan en productos originarios de su tierra, si bien la manzana es un fruto que llego a estos territorios hace unos quinientos años, las practicas asociadas a el manejo de frutas para la elaboración de chicha son aun mas antiguas.
5. En quinto lugar son preparaciones que presumen de una gran creatividad, y efectivamente, para llegar a la bebida que conocemos hoy en día es necesario tomar en consideración la suma de saberes acumulados por los artesanos de la chicha, los cuales impulsados por la creatividad de quienes dieron vida a estas fueron agregando a través de cada generación más saberes.
6. En sexto lugar, siguen innovando y adaptándose, y la chicha se ha sabido reinventar con el paso de los año, utilizando las nuevas técnicas y conocimientos de otras industrias a su disposición, así como otros derivados de la manzana, y sus diferentes usos, como lo es en algunos casos hasta medicinal.

# III.- CONCLUSIONES

Este seminario de investigación se propuso como directriz poner en cuestión una hipótesis la cual se basa y parte del siguente supuesto “se puede considerar a la comunidad productora de manzana y chicha de Purranque como patrimonio cultural inmaterial”. En relación a los hechos registrados a lo largo de los años y entrevistas a quienes han sido protagonistas del desarrollo de estas empresas familiares y semi-industriales, se ha logrado hacer una reconstrucción histórica del uso de la manzana y chicha en la localidad y su periferia, se reflexionó y evidenció sobre el rol que tienen lo patrimonial en la actualidad, su vínculo estrecho con la historia y las implicancia que puede tener el desarrollar un trabajo investigativo de este orden además de ser una actividad económica que ha de complejizar aun mas esta red de relaciones.

En base a lo expuesto, el objetivo general, sostiene la posibilidad de reconstrucción histórica del uso de la manzana y la chicha en la periferia de Purranque (segunda mitad del siglo XX). En función a lo anterior, se intentó describir cómo fue que llegó la manzana a la zona de Purranque, haciendo un recorrido desde la llegada de los españoles al continente americano, el proceso de mestizaje en el cual se apropian de elementos nativos de cada región de la actual Latinoamérica, y la incorporación de elementos importados desde el viejo continente, entre ellos un fruto que llegaría a revolucionar la forma de vida de los indígenas y de los habitantes en general, que entorno a ella se erigió una cultura. Al mismo tiempo, esta construcción cultural, en un territorio determinado, desemboco en relaciones sociales propias de una comunidad determinada, con sus códigos, técnicas, conocimientos y saberes, generando un proceso de ancestralidad, que deja como producto un patrimonio.

En base al objetivo específico número uno, se ahondo en describir el proceso bajo el cual llega la manzana a la comunidad de Purranque, destacando elementos claves para la comprensión de este fenómeno que se dio con bastante fuerza en el sur de Chile, estableciendo como inicio la incorporación de este alimento a la población nativa de la zona, la cual ya sabía hacer chicha, puesto que hay relatos de quienes fueron los primeros europeos en llegar a la región constatan del conocimiento de las comunidades mapuches para hacer bebidas fermentadas prácticamente de todos los cereales y frutas que tenían a disposición en el territorio.

Una vez establecido esto se describe como durante la colonia se genero un uso masivo de este fruto, y como fue tuvo la capacidad de reemplazar y desplazar a otros alimentos por la gran disponibilidad de este, algunos cronistas narran de la gran abundancia de este fruto en la zona de Valdivia, afirmando que los manzanos se quebraban al tener un gran volumen de carga, y que los ríos transportaban su fruto al caer a la rivera, de esta forma se esparció por toda la región, cruzando las fronteras de las ciudades y llegando al mundo indígena.

Por otra parte se caracteriza la formación de Purranque, desde su fundación y como se posiciona como una comunidad heredera de esta tradición colonial, arrastrando consigo la sumatoria de conocimientos y saberes tanto de los vecinos de la ciudad como de los indígenas locales. Así fue como Purranque fue un punto de encuentro entre antiguas tradiciones y la idea de progreso impuesta desde el Estado.

En relación al objetivo numero dos, Analizar el relato los principales productores de manzana y chicha respecto al actual estado de la actividad productora de la manzana y la chicha. Se pueden establecer varias particularidades en base a los relatos analizados,

1. En primer lugar la actividad relacionada al uso de la manzana y la chicha ha estado presente en las familias de Purranque hace generaciones, pues en palabras de los entrevistados, la manzana, la chicha y sus derivados han estado presentes siempre en los hogares y espacios públicos, formando parte de la ritualidad de los habitantes, tanto en la urbe como en el sector rural.
2. En segundo lugar la actividad relacionada a la producción de chicha no nace en función de un negocio, sino más bien como una práctica ligada a la ancestralidad, reconociéndose como herederos de una historia, un territorio y sociedad que generación tras generación acumuló técnicas y saberes alrededor del uso de esta fruta.
3. En tercer lugar, no es hasta la llegadas de colonos alemanes a la zona hasta que la actividad chichera se transforma en un emprendimiento familiar, puesto mejoraron los procesos productivos, los cuales permitieron generar los excedentes que pudiesen ser comercializados, de esta manera lo inmigrantes pusieron a disposición de la producción artesanal y familiar un conjunto de tecnologías de las cuales no se tenía acceso.
4. En cuarto lugar, la sumatoria de estos eventos acompañados de la llegada del ferrocarril a principios del siglo XX, permitió que a mediados de esta centuria se levantara una industria local dedicada a la producción de manzana y chicha, tanto para el consumo familiar, local, regional y de exportación a otras regiones.
5. En quinto lugar, el cierre del ferrocarril, la penetración de otras bebidas al mercado local, y la movilización de población joven a las ciudades cercanas, hizo decaer esta industria, reduciéndola nuevamente a producciones familiares, que viven bajo la presión del aparato estatal que fiscaliza y grava esta actividad, dificultando que los pequeños productores logran mantener vivas sus prácticas ancestrales.

En base al objetivo número tres, Valorar el patrimonio cultural inmaterial de los productores de manzana y chicha de Purranque, se puede señalar que es necesario repensar que es el patrimonio y cuál es el rol que debe jugar en la actualidad, especialmente el patrimonio cultural inmaterial, el cual consiste en todas los conocimientos, técnicas y saberes heredados de generación en generación, estos se encuentran en peligro de desaparecer, es por ello que es importante salvaguardarlos, para ello hay que instalar el debate y en parte este trabajo pretende aportar a este debate.

Por qué podríamos considerar a la comunidad productora de manzana y chicha de Purranque como patrimonial, se puede responder tomando en consideración diferentes elementos para establecer esto, en primer lugar, esta actividad posee una antigüedad y continuidad histórica, si bien ha sufrido muchas mutaciones desde sus inicios, justamente de eso se trata, no solo de una reproducción de prácticas, sino de una construcción constante, en la que cada generación va aportando con sus conocimientos y experiencias asociadas a las vivencias personales. Este proceso histórico construye una sociedad, y le da identidad, de esta forma es que se genera su patrimonio.

El patrimonio en Purranque se ve amenazado por diferentes factores, entre ellos la oralidad, pues los relatos orales en promedio resisten hasta tres generaciones antes de desaparecer, y junto con ellos saberes e hitos que contribuyen a la construcción de un relato e identidad local. Por ellos es importante recatar estos relatos, antes que desaparezcan. Otro factor que amenaza el patrimonio es el pensamiento religioso, los dogmas religiosos bajo el sesgo que tienen no conciben la existencia de la chicha como un elemento social, pues tiene una carga simbólica negativa, y hasta no superar este estigma, la chicha de manzana perderá cada vez más terreno en la participación social. En tercer lugar podemos identificar a la institucionalidad estatal como otra amenaza a estas prácticas patrimoniales, puesto que las exigencia fiscalizadoras e impositivas han amedrentado el desarrollo de esta actividad en varias familias de la ciudad de Purranque, solo algunos en la periferia de esta, en donde la influencia del Estado decrece, han podido mantener sus tradiciones sin ser intervenidos por las normativas del aparato público.

Algunas propuestas para salvaguardar el patrimonio en la localidad de Purranque son las siguientes, primero generar un ambiente en el cual se facilite la comunicación de los saberes y técnicas que se han heredado de generación en generación, para mantener vivas las costumbres y saberes. En segundo lugar, poner en valor la identidad de la comunidad, en donde la memoria no se pierda y el patrimonio logre cohesionar a todos bajo un mismo relato, esto a su vez debe generar un desarrollo cultural, independiente que les permita a los productores y vecinos de la ciudad apropiarse de su legado y difundirlo.

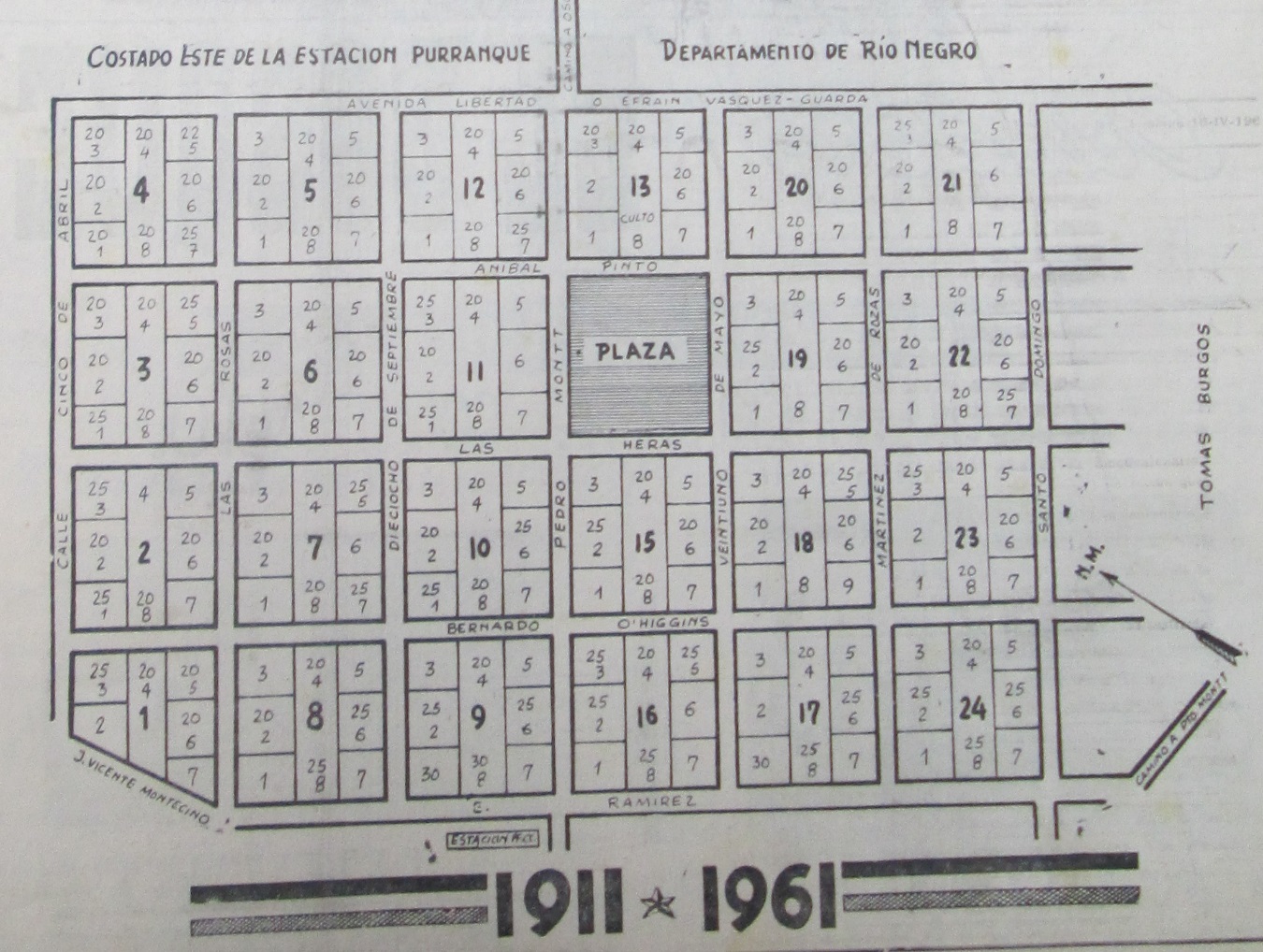
Se puede establecer con cierto grado de certeza que la comunidad productora de manzana y chicha de Purranque pertenece al patrimonio local, no se le ha dado la importancia y/o valor que debería dársele, pues constituye un elemento fundamental en la construcción identitaria, y finalmente quedan algunas dudas, ¿tendrá la comunidad de Purranque la capacidad de enfrentar estas problemáticas a corto o mediano plazo? ¿Será muy tarde para que puedan poner en discusión estas temáticas dentro de su organización? ¿Estarán interesados realmente en hacer frente a este tipo de cuestiones sociales, culturales e históricas? Solo el tiempo nos dará la respuesta, solo espero haber contribuido a generar el debate.

# IV.- FUENTES Y BIBLIOGRAFIA

* Alfonso, José A. . (1900). Un viaje a Valdivia. La civilización alemana en Chile. Santiago de Chile: imprenta moderna.
* Amalia Castro San Carlos, Alejandra León, Felipe Cussen, Pablo Lacoste. (2016). ¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena. IDESIA , 34, 77-83.
* Amalia Castro San Carlos1, Alejandra León2, Felipe Cussen2, Pablo Lacoste. (2016). Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen. IDEA-USACH, 3, 4-25
* Bauman, Zygmunt. (2004). Modernidad liquida. Buenos Aires: Fondo de cultura económica.
* Bengoa, José. (2000). Historia del pueblo mapuche siglos XIX y XX. Santiago de Chile: LOM.
* Carvallo, Vicente. (1876). Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional. Santiago de Chile: Imprenta de la librería del mercurio.
* Castro San Carlos, Amalia; Mujica Fernández, Fernando; Urriola Gómez, Daniela. (2018).Chicha de manzana de Chiloé: Historia epica de un producto típico, siglosXIX- XX. Estudios hemisféricos y polares, 9, 1-24.
* De Rosales, Diego. (1877). Historia general del reyno de Chile. Valparaíso: Mercurio.
* Diana Pazmiño, Micaela Escudero, Nubia Grijalva. (2014). Diversidad microbiana asociada a la chicha de arroz: una bebida tradicional de Bolívar - Ecuador. Universidad Tecnológica Equinoccial, 5, 1 - 14.
* Díaz Aguado, María José . (2002). Por una cultura de la convivencia democrática. Revista Interuniversitaria de Formación del Profesorado, 44, 55-78.
* Domeyko, Ignacio. (2010). La Araucanía y sus habitantes. Santiago de Chile: centro de investigaciones Diego Barros Arana.
* FIA .(2016). Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Biobío. Santiago, Chile.
* Gay, Claudio. (2009). Historia física y política de Chile agricultura II. Santiago de Chile: • centro de investigaciones Diego Barros Arana
* Gellner, Ernest. (2001). Naciones y nacionalismo. Madrid: Alianza Universidad.
* Guarda, Gabriel. La economía de Chile austral antes de la colonización alemana, 1973, Universidad austral de Chile.
* Guevara, Tomas. (1911). Folklore araucano. Santiago de Chile: Cervantes.
* Gutiérrez de Alva, Cecilia Isabel. (2012). Historia de la gastronomía. México: Red tercer milenio.
* Johnny, Meca. (2016). Galapa: Tu historia, presente, nuestro futuro; el patrimonio cultural como estrategia pedagógica al alcance de todos. Praxis & saber, 8, 75-103.
* Kuper, Adam. (2001). Cultura: la versión de los antropólogos. Barcelona: Paidós.
* Le Goff, Jacques . (1990). Los intelectuales en la Edad Media. Madrid: Gedisa.
* Llull Peñalba, Josué . (2005). Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. Arte, Individuo y Sociedad, 17, 175-204.
* Maas, Cesar. (1949). viaje a traves de las provincias australes de la republica de Chile . Santiago de Chile: Condor.
* Matthei Adolfo. (1939). La agricultura en Chile y la política agraria chilena. Santiago de Chile: Nascimiento.
* Molano, Olga. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. Opera, 7, 69-84
* Monica Luna y Alvelayis Nieto. (2014). El Patrimonio turistico como un instrumento para la divulgación, la valoración y la educación cultural. Revista semestral de investigación de la Corporación Internacional para el Desarrollo Educativo, 1, 150-155.
* Núñez de Pineda y Bascuñán, Francisco. (2017). El Cautiverio Feliz. Estados Unidos: Independently Published.
* Pablo Lacoste1; José Antonio Yuri2; Marcela Aranda3; Amalia Castro4; Katherine Quinteros; Mario Solar; Natalia Soto; Cristian Chávez. (2011). Variedades de Pomáceas (Chile y Cuyo 1700-1850). IDESIA, 29, 91-97.
* Pereira, Eugenio. (1977). apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago de Chile: Editorial universitaria.
* Pérez Rosales, Vicente. (1853). Memoria sobre la colonización de la provincia de Valdivia. Valparaíso: Imprenta del Diario.
* Phillipi, Rodulfo. (1877). Elementos de historia natural. Santiago de Chile: Librería Colon de Salas i Pesse.
* Poepping, Eduard. (1960). Un testigo en la alborada de Chile (1826-1829). Santiago de Chile: Zig-Zag.
* Ritchie Key, Marie. (2002). El significado de Patagonia. *Estudios filológicos*, (37), 261-266.
* Rojas Parra, Francy Marizol. (2013). Tras las huellas de las fiestas del sol. Contexto social y cultural de acontecimientos históricos como aporte a la construcción del patrimonio inmaterial en la formación de la identidad boyacense. Revista de investigaciones UNAD Bogotá , 12, 147-161.
* Taylor, S.J. y Bogdan, R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos. España: Paidós.
* Téllez, Eduardo. (2013). ¿Qué es la historia social?. Tradición y saber, 8, 149 - 162
* Tornero, Recaredo. (1872). Chile ilustrado. Valparaíso: Imprenta de la librería del mercurio.
* Treutler, Paul. (1882). Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863. Santiago de Chile: Editorial del Pacifico.
* UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial . 13 de septiembre del 2018, de Naciones Unidas Sitio web: http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\_ID=17716&URL\_DO=DO\_TOPIC&URL\_SECTION=201.html
* UNESCO. (2018). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?. 15 de septiembre del 2018, de Naciones Unidas Sitio web: https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003
* Wallerstein, Immanuel. (2005). La decadencia del poder estadounidense. Estados Unidos en un mundo caótico. Santiago de Chile: LOM.
* Wallerstein, Immanuel. (2007). Geopolítica y geocultura: ensayos sobre el moderno sistema mundial. Barcelona: Kairós.
* Wilhelm de Mösbach, Ernesto . (1992). Botánica indígena de Chile. Santiago de Chile: Andrés Bello.

# V.- ANEXOS

Figura Nº 1



Fuente: Diario La Prensa

Figura Nº 2

****

Fuente: La Prensa de Osorno, 26 de mayo de 1960, p.9

Figura Nº 3



Fuente: La Prensa de Osorno, La Prensa, domingo 16 de abril de 1961, p. 4.

Figura Nº 4



Fuente: Colección museo histórico nacional, visto en www.memoriachilena.cl

Figura Nº 5



Fuente: Colección biblioteca nacional de Chile, visto en www.memoriachilena.cl

Figura Nº 6



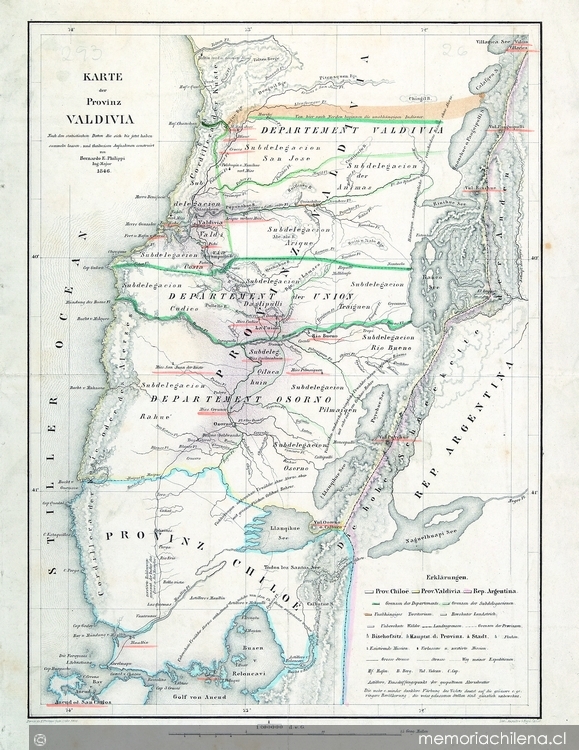
Fuente: Colección biblioteca nacional de Chile, visto en www.memoriachilena.cl

Figura Nº 7



Fuente: Colección biblioteca nacional de Chile, visto en www.memoriachilena.cl

Figura Nº 8



Fuente: colección biblioteca nacional de Chile, visto en www.memoriachilena.cl

1. Y no solo en esta provincia, si bien se puede encontrar desde el norte chico hasta las zona austral del país, se concentran en mayor medida desde el Bío-Bío hasta la isla grande de Chiloé. [↑](#footnote-ref-1)
2. Es sabido que se elaboraba chicha de prácticamente todos los cereales y frutas de las cuales se disponían en esa época, un ejemplo de ello son los relatos de Francisco Núñez de Pineda, quien en su obra “Un cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del reino de Chile”, nos describe con gran detalle no solo las costumbres y la vida cotidiana de los araucanos, si no que de igual modo su gastronomía y bebidas, entre ellas las fermentadas que tenían sus génesis en los mas diversos frutos que ofrecían los bosques y cereales que recolectaban de la tierra, por ejemplo: maqui, frutillas, maíz, etc. [↑](#footnote-ref-2)
3. La fundación de la Universidad de Chile en 1843 es responsable de este proceso y su publicación Anales, la responsable de difundirlos. En materia de historia, destaca, por ejemplo, José Victorino Lastarria, Investigaciones sobre la influencia social de la conquista i del sistema colonial de los españoles en Chile, Anales, Tomo I, pág. 199; también separata, 1844; Diego José Benavente, Primeras campañas de la guerra de la Independencia de Chile, Anales, Tomo II, pág. 122; también separata, 1845; Antonio García Reyes, Primera escuadra nacional, Anales, Tomo III, pág. 127, también separata, 1846; Manuel Antonio Tocornal, Primer gobierno nacional, Anales, Tomo IV, pág. 223, sin Anexos; la separata contempló la publicación de los Anexos, 1847; José Hipólito Salas, Servicio personal de los indígenas, Anales, Tomo V, Introducción, pág. 206; en separata, 1848; Ramón Briceño, Derecho público constitucional chileno desde 1810 hasta nuestros días Separata, 1849; Salvador Sanfuentes, Chile desde la batalla de Chacabuco hasta la de Maipo, Separata, 1850; Ramón García Flores, Historia de la enseñanza en Chile, Separata, 1852; Miguel Luis Amunátegui, La Dictadura de O´Higgins, Anales, Tomo X, Introducción, pág. 473; en separata; 1853; Alejandro Reyes, La expedición al Perú en 1820, Anales, Tomo XI, Introducción, pág. 426; en separata, 1854; Diego Barros Arana, Las campañas de Chiloé, 1820-1826, Anales, Tomo XIII, Introducción, pág. 367; en separata, 1856; Domingo Santa María, Sucesos ocurridos en Chile desde la caída de don Bernardo O´Higgins en 1823, hasta la promulgación de la Constitución dictada en el mismo año, Anales, Tomo XV, Introducción, pág. 8; en separata, 1857; Francisco Vargas Fontecilla, Expedición al Perú en 1838, 1858. Pero también se puede encontrar una enorme producción en Geografía, con Gay, Amado Picis o Ramón Picarte. [↑](#footnote-ref-3)
4. Se hace referencia a la ley de instrucción primaria aprobada en 1920, ley que no solo responsabilizaba al fisco de su financiación, administración y ejecución, si no que además añadía un carácter obligatorio para toda la población en edad escolar según las legislaciones vigentes de la época. [↑](#footnote-ref-4)
5. **La *Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural*** de 1972 surge tras la necesidad de identificar parte de los bienes inestimables e irremplazables de las naciones. La pérdida de cualquiera de dichos bienes representaría una perdida invaluable para la humanidad entera. (UNESCO, portal web). [↑](#footnote-ref-5)
6. Algunos científicos sociales occidentales han descrito peyorativamente la generación de una considerable cantidad de casos de identidad múltiple, pero las poblaciones locales tienden a verlos como una ventaja en lugar de un obstáculo. (Wallerstein, 2006, Pág. 63) [↑](#footnote-ref-6)
7. Según se ha podido reconstruir a partir de ciertos relatos escritos y orales, el Wall mapu fue y es un gran territorio cuya noción puede ser asimilada al de “país mapuche”. En el lado occidental de la cordillera de los Andes, abarcaba desde el actual río Bío Bío al sur, probablemente hasta Puerto Montt. Al lado poniente de la cordillera, a partir del río Negro. La noción de Patagonia igualmente apunta a una región socio cultural, precisamente en referencia a la interacción de múltiples grupos sociales y culturales que la habitaban. Con la llegada de europeos, se agregarán procesos de conquista, exterminio, asimilación, y también de resistencia. [↑](#footnote-ref-7)
8. De acuerdo a RITCHIE, el “…cronista de Magallanes, Antonio Pigaffeta (…) se refiere a los indios tehuelches como los ´gigantes´, identificándolos de esta manera con los personajes del mítico Primaleón de Grecia, una novela de aquellos años (1512)” (Id.). Aunque en un lenguaje poco adecuado, Sergio Villalobos señala “…Magallanes y sus compañeros creyeron que aquellos salvajes eran verdaderos gigantes de una talla sobrenatural. A la vista de la huella que dejaban con sus pies en la nieve y en la arena, los españoles les dieron el nombre de patagones, que conservan hasta ahora, y de donde se ha derivado la palabra Patagonia con que se designa esa región” (Sergio Villalobos, Introducción a Diego Barros Arana, Historia General de Chile, Varios Vols., Vol. I, pág. 106); Véase Thomas Bridget, Yamana-English: a dictiorary of the speech of Tierra de Fuego, Eds. Ferdinand Hestermann and Martin Gusinde, 1933, Missionsdrckerei St. Gabriel Mödling, Austria; también existe una reimpresión Argentina en 1987, Rae Natalic Prosser Goodall “for the descendants of Thomas Bridges”. Buenos Aires, Argentina, Sagier y Urrity Publicaciones, 665 pp. [↑](#footnote-ref-8)
9. Esta población se reparte en localidades como Corte Alto, Concordia, La Naranja, Colonia Zagal, Hueyusca, Bahía San Pedro, Manquemapu, Crucero, Los Ángeles, Oromo, Coñico y Colonia Ponce. Según datos proporcionados por el INE, sólo un 64% apróx. de la población total de la comuna se concentra en la urbe (13.265 háb.), siendo el 36% restante población rural (7.440 háb). [↑](#footnote-ref-9)
10. Este momento apela a cuando Saturnino Aburto compra el primer sitio del loteo de la nueva ciudad a Tomás Burgos (NEIRA, 2017, 18). [↑](#footnote-ref-10)
11. De acuerdo al artículo de prensa, "…no hai esa falta de terrenos, ni motivo de egoismo y codicia, no habiéndose ofrecido sino una que otra pequeña venta sin la mejor dificultad entre compradores y vendedores, que solo han tratado de mútua comodidad y conveniencia, como es consiguiente en contratos puramente voluntarios". [↑](#footnote-ref-11)
12. El inicio de este proceso tiene que ver más con el nuevo fenómeno de expansión europea a partir del siglo XVI, por medio del cual el capitalismo, va expandiéndose e incorporando nuevos territorios [↑](#footnote-ref-12)
13. Diego de Rosales, Historia general del reyno de Chile, Imprenta del Mercurio, Valparaíso, 3 vols., 1877. Este libro fue escrito en 1674. Pero fue publicado por Benjamín Vicuña Mackenna ente 1877 y 1878. [↑](#footnote-ref-13)
14. Francisco Nuñez de Pineda y Bascuñan, Cautiverio Feliz y la razón de las guerras dilatadas de Chile, Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional, Tomo III, Imprenta del Ferrocarril, Santiago, 1863, p. 80. [↑](#footnote-ref-14)
15. Francisco Nuñez de Pineda y Bascuñan, Cautiverio Feliz y la razón de las guerras dilatadas de Chile, Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional, Tomo III, Imprenta del Ferrocarril, Santiago, 1863, pág. 58; de acuerdo al portal memoriachilena.cl (20 de junio de 2017), en este libro, el soldado español relata los meses que pasó en cautiverio con los mapuches durante la Guerra de Arauco. Su crónica es un atractivo relato del encuentro de dos culturas, bajo una mirada de tolerancia y aceptación. [↑](#footnote-ref-15)
16. José Bengoa, Historia del pueblo mapuche. Siglos XIX y XX, Editorial al LOM, Santiago, 2000, p. 37. [↑](#footnote-ref-16)
17. Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Reglamento de sueldos líquidos militares, en 13 de enero de 1814. [↑](#footnote-ref-17)
18. Anexo Núm. 139, Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Sesión del Congreso Nacional, en 13 de febrero de 1827. [↑](#footnote-ref-18)
19. Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Sesión del Congreso Nacional, en 13 de febrero de 1827. [↑](#footnote-ref-19)
20. Anexo Nº 253, Carta al Soberano Congreso, Sala de Sesiones de la Asamblea Provincial de Valdivia, Julio 10 de 1829 en, Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Sesión de la Cámara de Diputados, en 31 de octubre de 1829. Este mismo tema y usando idénticos argumentos se aborda nuevamente en la Sesión del 10 de julio de 1829. Aunque en la oportunidad la nota parte señalando “Cuando el artículo 115 de la Constitución del Estado previene que las Asambleas provinciales propongan a Vuestra Soberanía los arbitrios que juzguen oportunos para ocurrir a los gastos de la administración de las provincias, es porque justamente se tuvo presente que esa administración era imposible pudiese subsistir sin recursos…”. [↑](#footnote-ref-20)
21. Anexo Nº 66, Solicitud de la Municipalidad de Valdivia y Osorno, Sesiones de los Cuerpos Lejislativos de la República de Chile, Sesión del Congreso Nacional, 9 de Junio de 1828. Por el Cabildo de Valdivia firmaban el documento, Manuel Carvallo, alcalde ordinario de Valdivia, Isidro Gulíerrez, rejidor sub-decano, Carlos Fernandez Castelblanco, rejidor, Manuel José de la Jara, rejidor, Saturnino García, rejidor." José Ventura de la Fuente, procurador de ciudad; mietras que por el cabildo de Osorno, lo hacían, Miguel Asenjo, presidente. —Juan Antonio García, rejidor-decano i alcalde sustituto por ausencia del propietario, Nicolás Burgos, rejidor, José Alaria Casas, rejidor, Andrés Angulo, rejidor, Tomas Burgos, procurador. [↑](#footnote-ref-21)
22. Colonias de naturales i extranjeros, Se autoriza al Ejecutivo para establecerlas, Santiago, 18 de noviembre de 1845, Biblioteca del Congreso, URL., https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1062510&buscar=ley+de+colonias [↑](#footnote-ref-22)
23. Esto tiene que con el breve con el ciclo de crecimiento y madurez del frutal (COQUE, BELEN y GARCÍA, 2012); también a las favorables condiciones físicas de los terrenos como la suficiente humedad que en la zona de Valdivia al sur. [↑](#footnote-ref-23)
24. ## Se trata de un nuevo ciclo económico kondratieff, fase A ascendente (NEIRA, 2009, 2, N° 6, 133-142).

    [↑](#footnote-ref-24)
25. De acuerdo al propio Alfonso, durante el mismo periodo, en el año 1865 en Valdivia habían 737 agricultores; en el año 1875, 1872 y en 1885, 3515. No se puede dar fe sobre la validez interna y externa de los datos referidos por Alfonso. Tampoco se puede explicar la ostensible merma de la producción de chicha que se observa a fin de siglo. Solo a modo de hipótesis, se podría señalar que este curioso fenómeno se puede explicar debido a una cada vez más fuerte represión policial. Se ha podido constatar que en el reglamento policial de Valdivia para el año 1829, la chicha se cita 10 veces (no disponemos de referencias para otros años). A modo de ejemplo, en el CAPITULO 1°, De los peones gañanes y demás sirvientes, y de las obligaciones á que ellos y sus patrones quedan ligados respecto á policía para evitar vagos y mal entretenidos, en el Art. 12.- se señala, “El patron igualmente es obligado á cumplir al gañan el pago de su salario puntualmente del modo que lo ajuste. El que falte á esta obligación sufrirá la multa de cuatro pesos; y como tienen muchos patrones la inmoral costumbre de pagar á sus peones la mayor parte ó el todo de sus salarios en chicha, perjudicando asi á estos infelices, protejiendo el detestable vicio de la embriaquez, y aun estafándoles el valor de su recomendable trabajo, pues se valen del propio vicio para recargarles indolentemente sus salarios con el valor de la chicha, se impone á los que ejercitan este repugnante manejo, no sólo la pérdida de lo que les hayan dado en dicho licor, sino la multa de cuatro pesos, y solo podrán suministrarles una pequeña parte para un entretenimiento moderado sin llegar el caso de embriaguez”; mientras que, en el CAPITULO 3.º, Del vicio de la embriaguez, en el Artículo 21.- “A fin de cortar el vicio de la embriaguez á que estremadamente se abandona la plebe con gravísimo perjuicio del público, y de los adelantamientos del país, se perseguirá por la policía constantemente tal costumbre, y por consiguiente se prohibe la venta de chicha ú otro licor en reuniones de desorden, y solo se permite en sosiego, y hasta diez de la noche, no pudiendo en dias de trabajo entretenerse en casas de ventas ningun gañan, sirviente ó artesano, bajo la pena de dos pesos de multa ó veinte y cuatro horas de cárcel al que incurriere y cuatro pesos al que permitiese” (Véase, Marcelo Neira y Victor Aguilef, Para la historia del sistema policial en Chile: reglamento de policía de Valdivia de 1829, en Revista Espacio Regional, Vol. 2, Nº 8, Osorno, julio-diciembre 2011, pp. 133-146; la ortografía es de la época). [↑](#footnote-ref-25)
26. Cuánto producía Prambs al año, el principal de estos productores; dónde comercializaba este producto; qué lugares geográficos alcanzó; cuál fue su nivel tecnológico, cómo era el procedimiento de fabricación; se utilizó madera, qué tipo, se utilizó el vidrio; sufrieron alguna vez alguna crisis; qué daño ocasionó el terremoto de 1960, si hubo daño cómo se reconstruyo; hasta que año funcionó; qué ocurre en la década de 1980; se vende o se arrienda, a quién; y cuáles son las características de las demás industrias, son algunas de las interrogantes que deberían ser respondidas por los informantes claves. [↑](#footnote-ref-26)
27. Por ejemplo que no tuviese parásitos, hojas o ramas, suciedad o cualquier otro elemento extraño que no formase parte de la fruta y que su presencia dentro del proceso de elaboración de chicha vaya en desmedro de la calidad de la bebida fermentada como resultado final. [↑](#footnote-ref-27)
28. También existen otras variedades que son difíciles de encontrar en esta zona pero que antes eran popularmente conocida como se señala en “Patrimonio alimentario de Chile” texto de autoría de la FIA, según una publicación del año 2016 “la manzana cabeza de niño es una variedad local antigua (…) su característica principal es su gran tamaño. Otros nombres comunes son manzana quilo o cabeza de guagua. Rómulo Antonio Palavecino, agricultor y propietario de la conocida y criolla “picada” restaurante “Ondel Pala” de Chillan, cultiva esta variedad de manzana en su huerto, localizado en la comuna de San Nicolás, provincia de Ñuble. Los árboles fueron plantados por sus abuelos hace 100 años, e indica que es una variedad casi desconocida y la considera un producto patrimonial por su antigüedad.

    Esta variedad de manzano se cultiva en huerta y sus frutos son de color verde oscuro, de forma redondeada y de tamaño similar a la cabeza de un niño, de ahí́ su nombre. Posee un sabor suave y es muy aroma [↑](#footnote-ref-28)
29. Ya que al estar brocada puede existir la posibilidad que se encuentre parasitada y esto perjudique el resultado final de la elaboración de la bebida fermentada. [↑](#footnote-ref-29)
30. Navidad y año nuevo [↑](#footnote-ref-30)
31. Una cinta metálica que abraza las tablas que dan forma al barril. [↑](#footnote-ref-31)
32. Si bien no todos tenían legalizado, ósea que tengas iniciación de actividades, que entreguen boleta, paguen impuestos, hallan declarado su producción al SAG y toda la normativa vigente, hubo un numero no menor que se vio forzado a hacerlo por su cercanía a el pueblo, y la influencia del aparato estatal fiscalizador. [↑](#footnote-ref-32)
33. UNESCO, Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 15 http://unesdoc.unesco.org/images/0013/ 001325/132540s.pdf, 20 de Julio de 2016. [↑](#footnote-ref-33)
34. UNESCO, ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?, URL., http://www.corporacionfidelsepulveda.cl/archivos/temas-de-interes/Patrimonio-cultural-Unesco.pdf, p. 8. [↑](#footnote-ref-34)
35. Este Programa que se debía insertar en los sistemas nacionales, ha tenido tres objetivos esenciales que son, “…preservar los conocimientos y las técnicas necesarios para la representación, ejecución o recreación de elementos del patrimonio cultural inmaterial de gran valor histórico, artístico o cultural”. El segundo objetivo es que aparte del reconocimiento público, se debían adoptar medidas, “…en forma de ayudas o subvenciones especiales a favor de los Tesoros Humanos Vivos, de manera que puedan asumir sus responsabilidades en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial que les corresponda”. Y, por último, el mismo sistema "...debería alentar también a los jóvenes a adquirir los conocimientos y las técnicas requeridos para interpretar o recrear elementos del patrimonio cultural Inmaterial, proporcionándoles el reconocimiento y la audiencia del público a escala comunitaria, nacional o internacional” (UNESCO, Directrices para la creación de sistemas nacionales de “Tesoros Humanos Vivos”, http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00031-ES.pdf, p. 4). [↑](#footnote-ref-35)
36. Gobierno de Chile, Portal patrimonio.cl, URL., http://portalpatrimonio.cl/tesoros-humanos/ [↑](#footnote-ref-36)
37. UNESCO, Directrices para la creación de sistemas nacionales de “Tesoros Humanos Vivos”, http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00031-ES.pdf, p. 4. [↑](#footnote-ref-37)
38. La manzana es tan antigua que en el primer momento de la vida de la humanidad, de acuerdo a la tradición católica, Adán y Eva se encuentran frente al dilema de seguir o no en el paraíso y la diferencia la marcará el consumo del fruto prohibido: la manzana (Génesis 3). [↑](#footnote-ref-38)
39. Respecto del origen de la manzana (Véase, Angel Gil, Tratado de nutrición , 2 vols. II, Tomo II, Composición y calidad nutritiva de los alimentos, Editorial médica panamericana, Madrid, 2010). [↑](#footnote-ref-39)
40. La sidra se logra principalmente a través de los procesos de “clarificado” y “trasiego”, ambos se aplican con el objetivo de refinar el “mosto”. El “clarificado”, se logra a través de la aplicación de técnicas físicas (sedimentación y centrifugado) y técnicas bioquímicas (proceso de “Defecación Enzimática”, aplicación de una enzima llamada “pectinmetilesterasa” y el proceso de Clarificación enzimática); mientras que el “trasiego”, se desarrolla al final del fermentado y consiste en sacar las borras producto del fermentado. [↑](#footnote-ref-40)
41. NEIRA. M., Poder y vida cotidiana en 1830, Portal Memoria chilena, URL., http://www.memoriachilena.cl/602/articles-123114\_recurso\_2.pdf, 24 de julio de 2017. [↑](#footnote-ref-41)