



Oreste Plath

El vino, señor del espíritu

2003 - Reservados todos los derechos

Permitido el uso sin fines comerciales

Oreste Plath

El vino, señor del espíritu

Se dice que en Chile los caldos de la tierra sirvieron, en los comienzos, para las necesidades del culto religioso. Sin duda fue por eso que don Diego de Oro plantó en Concepción sus viñedos (1550) y don Diego García de Cáceres, en Santiago (1554). Una de las actas del Cabildo lo dice expresamente, al aprobar que se comprara las dichas uvas que hubiere en la ciudad hasta la cantidad que se puede hacer de ella dos botijas de vino para el culto.

Como los padres necesitaran un vino respetable para el culto, se preocuparon de la viña, y el vinillo de los padrecitos cobró prestigio, siendo de mayor valor aquel que tomaba el Padre Superior.

Después, según parece, estallaron las compuertas y el vino corrió por los lomeríos, valles y pueblos.

En el campo, el huaso y la huasa ; en el pueblo, el roto y la china, beben el buen vino chileno. Dicen que en Chile no hay mal vino; sino mal intencionados con el vino. El pueblo bebe en la buena salud y en la mala; como asimismo canta y bebe en el velorio: el día de la muerte se torna en regocijo; en el día del nacimiento de un hijo se bebe porque fue hombre o porque fue mujercita, chancleta; en el cumpleaños y en el santo hay vino, petardos y cohetes ; en el casamiento se bebe para que la pareja sea feliz; en el bautizo, óleo, el padrino paga todo, para no ser padrino amarrete, cacho: pone hasta el vino; y en la alegría y en la pena, como en el triunfo o en el fracaso y, en general, en cualquier aspecto o cuchufleta, saca trago, vino tinto, tintoco, o blanco, blanquillo.

El vino caliente es santo remedio en la enfermedad, y, por último, se remoja el terno nuevo y se riega la cazuela bien condimentada. No falta nunca la ocasión para saborear los vinos navegados o asoleados; para beber el vino de Concepción o vinillo de Penco, los caldos cauqueninos, el vino de Casablanca, el vino del valle, el pajarete huascaltino, el chacolí ñiñuano, de Pelequén y Malloa.

El chileno toma. ¡Cómo toma! Vamos a tomar un trago, tomar una cachaíta (de cacho, vaso córneo), un taco (medida y tope); una caña (vaso cilíndrico, parecido a los que usan en Andalucía para beber vino, especialmente la manzanilla), son frases sencillas y generosas en él. Después, visto y considerando, vamos tomando, conversando la botella, dándole curso al botellón.

Siempre he pensado que entre ponerle y no ponerle, más vale ponerle. Y, por eso, pasa a ponerle, y cuando le ha puesto se siente contento, puestón.

Le pone desde la mañana. Hacer la mañana es natural. Se enjuaga la boca con medio litro de vino, para tener las cañerías limpias.

Gusta del vino, es vinero y prefiere el tinto, y se enorgullece de ser fiel al vino tinto y dice pertenecer a la sociedad S.T.T. (Sólo Tomamos Tintoco), o a la C.T.T. (Confederación Tomadores de Tinto).

El vino, ya sea raspabuche (vino áspero) o mosteque (forma despectiva de mosto), se pide por dobles, medida de dos litros; en patos o loritos, que es una jarra de a litro; en chicos, botella barriguda forrada en mimbre con capacidad para varios litros; y se sirve en potrillos (potro menor de tres años; vaso grande), vaso de vidrio que tiene estampada la bandera chilena y que puede contener dos y más litros. Este vaso grande, hijo de las ramadas, tabernas y casas de remolienda, se toma con las dos manos y va de boca en boca de los circunstantes, uno en pos de otro.

La chicha, señora de historias

La chicha de maíz, que conocían los indios al nacer el alba de Chile, era llamada con el nombre de taqui.

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

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

Y los españoles, sorprendidos con el vicio procedente de los maizales, llegaron hasta a arrancar las plantaciones.

Para algunos la chicha era conocida antes del descubrimiento y conquista de América. Y la describen como una bebida alcohólica muy usada en América, que se preparaba poniendo a fermentar en agua, cebada, maíz tostado, piña y panocha (panoja), y añadiendo especias y azúcar. Su sabor era el de una sidra de inferior calidad.

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

Pero, a causa de la introducción de las viñas en Chile, el vino se generalizó, y hasta los mismos indios, que no cultivaban la uva, reemplazaron sus chichas con una verdadera sidra que los bosques de manzanos les proporcionaban en gran abundancia.

Sin embargo, la chicha de uva hizo su entrada, y don Claudio Gay describe, como sigue, el modo de fabricarla:

Esta chicha (la de uva) —dice—, es una bebida muy apreciada en Chile; y las familias ricas, como las pobres, hacen un gran consumo de ella, mientras conserva su dulzura. La de Aconcagua tiene mucha fama, sobre todo la que preparaba el señor Lastra; pero hoy casi toda la gente fabrica igualmente buena.

Se prepara con lagrimilla, eligiendo de preferencia la que se saca de las uvas más dulces. A esta lagrimilla se le da un cocido ligero, que frecuentemente no alcanza a hervir, y después de enfriarla, se echa en barriles, cuya boca se tapa perfectamente. Desde luego se opera la fermentación con gran producción de ácido carbónico, lo que pondría en riesgo el barril, si no se tuviera cuidado de abrirle un pequeño agujero, para dar salida a este gas. Este agujero queda tapado por una clavija, que se quita cada dos horas, mientras dura la fermentación. La chicha así preparada se transvasa en barriles para el consumo. Al cabo de seis a ocho días, se puede ya hacer uso de ella; y muchas personas así la prefieren, por ser entonces espumosa y fogosa, pero desarrolla muchos flatos, y por este motivo se suele tomar sólo uno o dos meses después. Es de poca duración; ya en octubre principia a picarse, y se emplea entonces para la destilación. Se necesita ordinariamente cinco arrobas de este licor para conseguir una de aguardiente. Sin embargo, hay chichas que duran hasta enero, cuando están bien preparadas, y según un buen método .

Cuentan las crónicas que la chicha anduvo trayendo atracado al vino, es decir, lo anduvo derrotando en el favor popular. El prestigio de trago nacional de la chichita, así se llamó en sus primeros tiempos, es muy merecido y de gran antigüedad.

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

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

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

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

El bando este parece que afectaba directamente a un caballero cubano, don Pedro del Villar, potentado del jugo de la parra y gran adorador de Baco y sus pámpanos, que sería, si no el inventor, por lo menos el introductor en Chile de la chicha baya, chicha cocida de uva, llamada así por su color, como el de la yegua. Parece que en España se conocía la chicha con el nombre de sagardúa.

Don Pedro del Villar, famosos en tiempos del corregidor Zañartu, en las vecindades del puente de Cal y Canto, amasó una enorme fortuna, repartiendo la chicha baya de sus viñedos. La masa popular lo coloca en estas estrofas:

En el tiempo venidero
habrá fama popular
para Pedro del Villar,
de Chile primer chichero.

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

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

En tiempos de chicha
pierden los médicos y las boticas.

* * *

Señora de las fondas y ramadas es la chicha de uvas, que tiene, entre sus parientes, la de maqui y manzana. Pero señora de muchas historias es la chicha baya, la que se bebe en cacho pateador ; el pihuelo, chicha de uva o chacolí con harina tostada, lo mismo que el cotintín y la chicha con aritmética. En el Sur, en Chiloé, Llanquihue, Valdivia, se prepara la harina tostada con chicha de sidra de manzana y se llama chupilca.

El chichero tiene la chicha de Los Loros (pueblo de la región Norte), la lagrimilla, la pitarrilla, estas dos últimas esencias de uva que en el Sur se portan para la venta en cutras o cueros chicheros, los que son llevados en unas carretas bajas, gritonas, chillonas, carretas chanchas, que parecen grandes barriles a los que les han puesto ruedas.

La chicha buena es esa chisporroteante, esa que salta al ojo y que justifica el estribillo de la tonada, que dice:

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

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

Cuando hay chicha nueva de Curacaví, Bachupureo y de cincuenta partes más, los tragullos se repiten y aparece esta cuarteta:

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

Y sigue la cueca:

Póngale chicha al cacho
y aguardiente a la cantora,
porque el que muere curao
va como cohete a la gloria.

Trago fuerte

Para aguardientes, los del norte, el pisco de Elqui, receta casera que agarró vuelo; los de Colchagua y Cauquenes; el chivato, aguardiente mezclado, de característico olor cillo, y el ponche chivato, viviendo al lado de la mistela, señorita aristocrática, ya que es flor que se baña en aguardiente, y que apareció amenizando las tertulias de la época; el candial, que lleva huevo batido, leche y aguardiente; el gloriao o cordial, que aparece en los velorios con agua caliente; el cola de mono, ponche en leche con infusión de vainilla, café y aguardiente, que hace su aparición la noche de Pascua y de Año Nuevo; el ponche en leche, cabezón, mezcla de cinco agregados y olores en que el aguardiente es la malicia; el guindado, licor que es como el beso de muerte que le da el aguardiente a la guinda; el Lucas, jarabe azucarado de aguardiente y culén.

El aguardiente es en gallo de muchos alias. El más ordinario es conocido por guarisnaqui, leche de tigre, guachucho, que es el último aguardiente que se saca del orujo, y como no nace de modo natural, sino como simple bastardo, se le llama guachucho, derivado de guacho o bastardo. De este nombre se desprende el adjetivo guachuchero, que designa al aficionado al fuerte y es también sinónimo de ebrio o de borracho. Pájaro verde es una bebida de espíritu de vino y cola de pegar, que preparan los reos; el chincolito, mezcla de bebida alcohólica y el Trinqui-forti, frase con que los bebedores suelen pedir aguardiente en las tabernas, chinchales, imitando el lenguaje de los gringos, el carajillo, el pipiritiuque y el carabinero.

El licor fino, ese que toman los futres o las mujeres, no le gusta al pueblo. Cuando más el trago corto, denominación que da al trago fuerte, lo acepta como bajamuelle, trago digestivo, y para el dolor de estómago. Un traguito fuerte no cae mal, al igual que un poco de aguardiente para el flato.

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

En ese Norte, los pisqueros contrabandistas invadían la zona seca, jugándose la vida contra las carabinas de la ley, minuto a minuto, centímetro a centímetro. Los contrabandistas vencían la vigilancia policial y superaban las formas de esconder el líquido, ya en pelotas de fútbol, en sandías o en cámaras de neumáticos. Camino al Norte Grande iba ese buen pisco del norte chico, ese de Elqui.

Todos dicen que el aguardiente es agarrador.

Así también lo dice esta cueca del payaso:

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

El brindis

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

Y los chilenos, mezcla hispana al fin, cuando van a comenzar a comer, es decir, cuando están con el estómago vacío, se toman el primer trago, que llaman trago para lavar la olla. Y ya comiendo, se muestran de resuello largo, de aguante para beber. De estos bebedores se dice que tienen buena descolgada o harto declive. Y comienzan sus pedidos con frases indirectas o directas, como éstas: En otras partes pasan y aquí no pasan ná. Y para indicar que se le siga poniendo trago, dirá: Póngale gente a la loma y perros a la quebrá; Póngale otro tragullo pa remojar el capullo; El trago de la ballena, el que la seca la llena.

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

Entre estas frases se cuentan: Hasta verte, Cristo mío; Hasta la cachita; Hasta los pepinillos; Hasta el contre; Hasta donde se lo limó el herrero; Salud y con todo; Se la hago; Se la pago; Hasta el dedo chico; Al seco; Encumbremos esta ñeclita; Pantalón blanco; Con usted, don...; Salud; Salucita; Estiro el brazo, encojo el codo; me tomo este vaso a la salud de todos; Vaquita echada, que es el compromiso de beberse todo el contenido del vaso y dejarlo acostado, tendido en la misma forma que se echa una vaca.

Y este brindis en contrapunto:

— ¡Chóquela!

- Pa su casa voy.
- Esperándolo estoy.
- Lo comprometo.
- Con lo que me dicte no más.
- Con la mitaíta,
- Pa'poca vía más vale ná.

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

Picuchos y borrachos

Se cuenta que un huaso rico, bien puesto, para su santo colocaba en la mesa copas sin pie, sin asiento; por lo tanto, lo que servía tenía que ser al seco, tomarse de un impulso, de un solo envión, de una sentá.

Se dice para vivir gordito, después de cada mascada un traguito. Pero resulta que de tanta copa, comienzan a encoparse, a emparafinarse, a entonarse, a quedar a un paso de la borrachera; se sienten achispados, que es tener chispa de entusiasmo; a carambolearse, que es estar medio cufifo, resentido como el vino cuando se descompone, o como el mar cuando se va a agitar.

Como los pedidos se hacen orden, resulta que se van curando, y de aquí proceden todos los derivados, como curarse, cura, curado, curantearse, curativo, y ese dicho popular muy conocido, que trata de disculpar el vicio: ¡Quien se cura, vive sano! Y como el vino se lleva en cueros, fudres, odres, existe el curado como cuero; y como también se guarda en barriles, pipas, hay el curado como pipa; dice Voy a empinarme, y se empina. Sigue el curado hasta las patas, curado como piojo, curado como la parra y borracho como tenca.

Luego comienzan los gargaristas a sentirse mal, conchitoreados, es decir, que se han embriagado con vino marca Concha y Toro. El vino se va a la cabeza, agarra, y cuando hablan tienen un tufo que lo llaman botellazo.

La borrachera, la turca, la mona, la rasca, la tranca soberbia, se deja notar en los tremendos efectos que causa la descomposición estomacal, la canción del buitre.

Pero aun falta la última copa, la despedida, la copa del estribo.

Y si de tanto mosquito se enferman, dirán:

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

Si se muere, la cueca se encarga de propalar esta verdad:

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

Remoliendas

Cuando la buitreadan o se les da vuelta la vianda, comienzan de nuevo la remolienda. Remoler, propiamente, es volver a moler, pero en realidad significa seguir la fiesta con amigos, baile, tamboreo y huifa, remolienda con arpa y guitarra. El remoledor y la remolienda aparecen en los días de santo, en los sonados cumpleaños. Y cántase entonces la copla conocida:

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

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

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

El Norte, la región de las salitreras, ofreció remoliendas célebres: borrachos espléndidos encendían sus habanos con un billete de cien pesos. En Antofagasta, en su gran época, en las calles Coquimbo y 14 de febrero, los pampinos compraban la casa y pagaban rumbosamente la autoridad del grito. En los salones la remolienda corría —por días— a cuenta de un solo pampino; todos los que estaban dentro gozaban a costillas de un solo piloto. Era la época loca en que por el placer absurdo de romper botellas, un pampino destrozaba a balazos, la botillería de un burdel y pagaba, en seguida, riendo a gritos, con lindos billetes de a cien .

Espíritu de la cura y de los curados

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

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

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

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

Son clásicas las pedidas: Traigan trago como para bañar caballos, y la invitación: ¡Los que tengan sed, que bajen al agua!. Y esta frase graciosa con que se rehusa echar más licor al vaso, cuando ya está rebasando: No le ponga más, que es vicio.

Los buenos para el frasco, se dice que mascan el vino, y hay grupos que se conocen o distinguen con un mote, y entre éstos se podría destacar a una banda de músicos compuesta de bebedores de vino y a la que se conocía por la banda del litro.

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

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

- Señora, traiga no más el licor; ¡yo pago todo!
- ¿Pero que no ve que no hace más que un litro, apenas?
- ¿Y qué le importa a usted? Haga lo que le digo.
- Es que se va a derramar, y...
- Señora, traiga no más el licor; ¡yo pago todo!

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

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

Esta y otras causas trajeron medidas y denominativos como el carro de los curados y el tren de los curados. En algunos pueblos aun se conserva el carro de los curados, coche que tenía la policía para recoger a los ebrios y conducirlos presos, o transportarlos de la comisaría a los juzgados y de ahí a la cárcel pública.

A este carro habría que sumar el tren de los curados, que es el último tren del día domingo, que acarrea a los rezagados visitantes de los campos y de las playas al Sur de Santiago, que por lo general viene todos en mal estado: curados.

La bola de fuego y el San Lunes

Al otro día de estas fiestocas de la tierra, amanece seco el guare, el guargüero, el gaznate, las tragaderas, y en la guata se tiene un incendio, un calor en el estómago, y hay que apagar la sed, apagar la bola de fuego, matar el pirigüín, y entonces hay que componer la máquina, y comienzan las pedidas de tragos de chuflay, agua gaseosa y vino blanco, con presas, rajadas de limón y su poco de aguardiente; de clery, con frutillas y manzanas picadas; de arreglao, generalmente más simple que el clery, y con una sola fruta; de Borgoña, a base de vino tinto, refrescos y frutas, también llamado ponche. Y el ponche y la mujer, pa que sean güenos, bien golpiáos han de ser.

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

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

Y el verso popular dice:

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

El día lunes amanecen aplatillados, aplastados como un plato sobre otro. Están achancacados, machacados, apanuncados, para nunca; pero también es verdad que algunos no tienen nada que ver con el enojo de Santa Elena y trabajan por su cuenta en la casa o se ganan un pololito, trabajo extra, robándoles el tiempo al taller, al industrial —con el consiguiente descenso de la producción— y, aunque se les descuenta la falta, se sienten compensados con el goce de estar libres y con la ganancia pequeña o grande.

El trago entre los hampones

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

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

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

Cuando dos guapos toman no hay que negarse. Hay que ser hombre para tomar.

La invitación y el brindis en ellos encierran lealtad, pactos, comprensión.

Dos bandidos norteños, Salomón y El Colorado, que se apreciaban en sus cualidades, un día brindaron así:

— ¡Por tu cuchilla, Salomón!

— ¡Por tus riñones, Colorado!

El vino en la "talla" y en el cuento chilenos

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

Como breve muestra, hemos cogido algunos casos que reflejan la astucia del roto y su marcada preferencia por el vino.

Dicen que un minero —roto crudo y aventurero— fue a pagarle una manda a la Virgen de Andacollo. Regresó a su casa con una botella de medio litro. En el camino le salió al encuentro un carabinero, quién lo interrogó:

—¡A ver! ¿Qué llevai en esa botella?

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

—¡Trae pacá la botella! déjame probarla.

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

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

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

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

Si de esta talla pasamos a los cuentos, encontraremos siempre la afición al vino.

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

El compañero, al verlo, le preguntó: ¿Qué compraste?; y el otro le respondió: Ochenta centavos de vino y un veinte de pan. Ante esta respuesta, le dijo: ¡Chita que soi exagerado! ¿Pa qué compraste tanto de pan, que vai a poner una panadería?

En el Sur de Chile, donde abundan los días fríos y lluviosos, un oficial de carabineros acostumbraba a preguntarle a un subalterno que le servía de ordenanza, que cómo estaban

las mañanas y él le respondía cuando estaba nublado: Mi teniente, el día está como pa' ponerle no más.

Por qué el chileno "toma"

Resolverlo no es problema nuestro, pero veamos lo que dicen algunos, por qué le pone más que nadie.

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

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

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

Recordemos el decir: Toda laguna debe tener su desagüe: toda pena necesita desahogo.

El cronista Raúl Morales Álvarez, cuenta como, con cuanto y por qué... se curan los chilenos:

...hablemos sólo del pueblo. En las otras clases sociales, el borracho es minoritario, pero en la gran familia de Verdejo , forma absoluta mayoría. Las causas son fáciles de ubicar y están a la vista de todos. Lo terrible es que, viéndolas, no hagamos nada por remediarlas. Son la miseria y la ignorancia donde vive el pueblo, habitante de su gran desesperanza. Engañado, postergado, humillado por todos los gobiernos, sigue preso en el cepo de trágico destino. Enmarcando sus noches en la pieza de los conventillos, con su promiscuidad aplastante —en una sola cama se duerme, se ama, se nace y se muere—, espectador fatalista de una mujer envejecida y una prole famélica, el roto busca en el escenario fugaz de la cantina la cuota de alegría que la vida le niega. Allí hay luces, dinamismo, charla, simpatía de amigos, limpieza. Precisamente, todo lo que le falta y lo que él anhela. Entonces va en su busca y lo aprisiona en el instante tremendo de la borrachera. Su borrachera. La más dramática y angustiosa del mundo.

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

Don Carlos Morel, jefe de Bienestar de la Compañía de Cemento Melón, en una conferencia que titulara La Agonía de Nuestro Pueblo , decía:

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

[Facilitado por la Universidad de Chile](#)

Súmesese como **[voluntario](#)** o **[donante](#)** , para promover el crecimiento y la difusión de la **[Biblioteca Virtual Universal](#)**.

Si se advierte algún tipo de error, o desea realizar alguna sugerencia le solicitamos visite el siguiente **[enlace](#)**.



editorial del cardo