



La chichera o chichería era una cantina y expendio de cerveza y sidra, de fabricación propia, que estaba ubicada en el centro de Nueva Imperial. Debe su nombre a que en un comienzo funcionaba únicamente ofreciendo el servicio de molienda de manzana. El negocio y la patente habían estado siempre, desde sus inicios a comienzos del siglo XX, en manos de la familia de don Víctor Díaz y desde fines de 1980 era su esposa, Ligia Sepúlveda, quien atendía el local. A don Víctor le gustaba decorarlo con elementos propios de la vida y el trabajo de campo pues ese era el público que frecuentaba La chichera, y en sus paredes tenía colgados retablos que le había mandado a hacer al reconocido escultor Ildelfonso Quilempán. Don Víctor era también el encargado de fabricar la chicha, la sidra y el vinagre de manzana que ofrecían para la venta y el consumo. Cuando los visitamos, en abril y mayo del 2021, el negocio se encontraba cerrado por la pandemia y en proceso de reconversión: la pausa obligada que sufrieron los hizo replantearse el negocio y optar por un cambio de rubro. Alcanzamos a conversar con ellos y conocer el local antes de su cierre definitivo. Hoy funciona allí una casa de máquinas tragamonedas. Estos son sus testimonios.

VÍCTOR DÍAZ:

Yo soy profesor, soy jubilado. Nunca pude tener la patente a mi nombre debido a que mi actividad como profesor de Estado, química y biología, me impedía tenerla a mi nombre, por ley. Ahora sí estoy jubilado, puedo tenerla, pero ahora para qué. De todos modos es familiar: mi mamá, posteriormente mi hermana, después mi hijo, y ahora últimamente la Ligia [su esposa]. De generación en generación ha ido quedando entre la misma familia.

Este local es antiquísimo, es uno de los primeros de acá de Imperial, dentro de su rubro por supuesto. Estoy hablando del año 1900, pongámosle 1920, porque los familiares de mi madre llegaron aquí a Nueva Imperial de Concepción. Habían llegado a Temuco y hallaron que era más próspero Imperial porque inicialmente había mayor movimiento en Imperial que en Temuco. ¿Y qué es lo que favoreció a Temuco? Usted debe saber, llegó el regimiento, se hizo un hospital grande y el mismo ferrocarril que llegó aquí después llegó a Carahue... entonces todo eso hizo que el movimiento comercial, como quiera llamarle, se



produjera en Temuco: la gente de Imperial iba para Temuco, de Barros Arana, Cholchol, Lautaro, Pitrufrquen, todos iban a Temuco. Williamson & Balfour, una tremenda empresa, tuvo bodegas grandes aquí, tremendos molinos, grandísimos. Y se fueron eliminando porque después en Temuco se fueron desarrollando otros molinos y fueron atrayendo las materias primas. Así que ahora tenemos un solo molino grande, hay otros molinos pipiruchos para la producción de harina, para moler tres, cuatro sacos, un poquito, pero ya no por tonelada como antes.

Fíjate que cuando esto se inició, mi bisabuelo, que se llamaba Nicanor Carrillo, se inscribió de los primeros para tener agua potable aquí, estoy hablando del año 1930 parece que llegó el agua potable aquí a Imperial. Era una fábrica de sidra y se exportaba a Argentina sidra de manzana. Yo tenía en una caja todos los libros e incluso la etiqueta, el logo de dónde se exportaba a Argentina, y yo me fui a estudiar a Santiago y llegaron unos cabritos y me destruyeron todo lo que yo tenía de mis antecedentes de las cosas, de los operarios que hubo, etcétera, etcétera, porque en ese tiempo mi bisabuelo era dueño de casi un cuarto de manzana. Bueno, después se fue achicando por razones económicas, pero este local siempre ha sido uno de los primeros locales acá en Imperial, insisto, dentro del rubro. Antes la gente llegaba de a caballo y afuera había un palo atravesado a lo largo como en esas películas del Oeste.

La gente de campo llegaba en carreta y ya empezó a tener harto tránsito la calle de aquí, después se pavimentó esto y el hecho de que fuera subiendo de nivel el pueblo ya hubo dificultades para las carretas, los caballos, entonces ahora mismo tú no vas a ver un caballo o carretas paseándose por la calle. Y la mayor parte de la gente, el medio de transporte de todos sus productos es la carreta con bueyes. Ahora ya no ya, pero yo estoy hablando no más allá de veinte años atrás todavía llegaba la gente con carreta a vender sus productos al pueblo, ahora ya no, ahora cambió, casi todo el mundo tiene vehículo, de manera que esa es la situación.

Este local el nombre que tenía era Sotomayor, como la calle en que está era Sotomayor... Decía "Sotomayor" en un letrero de lata que había, antiquísimo, y bueno, se acabó todo eso. Va muriendo la gente que inició esto y vamos quedando nosotros y bueno, todo se termina. Así que esa es la situación. La gente le puso "chichería" porque siempre se ha vendido chicha, o sea, este local es reconocido porque se vende chicha de manzana. En términos más técnicos, digamos, nosotros en este minuto no vendemos chicha, vendemos sidra. No sé si tú estás informada que, por ejemplo, estos son líquidos orgánicos y que inicialmente son chicha: de uva, de pera, de manzana, de kiwi, lo que tú quieras. Luego

sufre el proceso normal de fermentación y va adquiriendo diferentes nombres. La chicha de manzana se transforma en sidra. La chicha de uva se transforma en vino y así sucesivamente. Aquí en este minuto yo no tengo chicha de manzana, tengo sidra y vinagre. Vinagre, que es la última etapa que tiene el líquido orgánico desde el jugo de manzana y que es lo que estoy vendiendo en este minuto para la calle. Vendo harto vinagre afortunadamente, pero me quedaron como dos mil litros de chicha que por el asunto de la pandemia y que cerramos no se pudo vender. La chichera, la fábrica digamos, antiguamente era para que el cliente se hiciera su chicha, pero ahora los último veinte años ya solamente para la producción de la casa y el negocio. Todavía tengo la fábrica pa' allá pa' adentro, las pipas y otras cuestiones. Ya no me quedan muchas porque las he ido vendiendo de a poco porque ahora como existen esos bidones azules... Y la pipa es complicada porque hay que lavarla, se pasan, hay que hacerles un constante mantenimiento, en cambio estas cuestiones de plástico, bidones azules que todos están vendiendo en las esquinas, los lavas con cloro y los dejas al agua, luego al viento y no les pasa nada.

¿Que cómo aprendí a hacer la chicha? No sé, de los viejos, mis tatarabuelos. No sé, porque es una cosa tan sencilla, si es una cuestión de moler la manzana, buscar un aparato después para prensarla y ahí tienes el jugo. Es una cuestión tan re fácil. Pero tiene, no voy a decir sus secretos, pero si tú quieres tener un producto bueno tiene que estar la manzana madura, porque si no está madura la manzana vas a tener un producto desabrido. Y más aún, si no tiene mucha azúcar la manzana la fermentación va a ser baja y el grado alcohólico más bajo todavía. La sidra, cuando la manzana está muy madura, que es buena, buena, que cuesta incluso para prensarla, te da un grado alcohólico de 3,8, 3,6, muy parecido a la cerveza. Ahora no es que a mí se me ocurra, yo tengo los instrumentos para medir el grado alcohólico. Tengo también la máquina embotelladora, una tremenda cuestión así que es lo que usaba para embotellar la sidra. Tiene que ser a presión para que quede la característica de que cuando destapas la botella sale volando el corcho. Ahora no, porque le echan anilínico carbónico, ahí se acaba el cuento y listo: tienes gas. Antiguamente era solamente por la propia fermentación alcohólica que le daba la presión adentro al líquido. Ahora no, se la meten a una máquina y se acabó el cuento. Las manzanas las comprábamos. Había gente que vendía las manzanas, uno las iba a buscar. Ahora [tiempo de pandemia] venían los clientes habituales que uno tenía en marzo, en abril: “¿Nos va a comprar manzanas, caserito? ¿Qué voy a hacer con las manzanas?”. “Tengo los envases llenos”, les dije yo, “¿a dónde echo la chicha?”.

La mayor parte del tiempo este local estuvo atendido por mujeres. Y tiene una ventaja de ser atendido por mujer que por hombre. ¿Sabes por qué? Porque sea como sea, el hombre es

respetuoso. Si tú vas a una cantina, vas a un bar, y te encuentras atendiendo a un hombre, el hombre te larga el garabato y la cuestión, total el hombre es hombre, pero cuando hay una mujer hay respeto. Se le sale un garabato: “Disculpe, señora”. O no puede decir cosas truculentas porque hay una mujer al frente. Esa es la situación. Cuando yo jubilé el año 2014 por supuesto colaboraba con mi señora, entonces yo atendía en la mañana y ella atendía en la tarde y así todos los días hacíamos la misma cosa. Ahora los horarios: a partir de las diez de la mañana, antes no se puede abrir por ley. Y nosotros a las seis de la tarde estábamos cerrando porque la última micro salía a las cinco y media aquí para los campos, ya sea para Cholchol, para Carahue, para Puerto Domínguez, Puerto Saavedra, para todos estos lugares que hay para acá.

Este es un lugar de encuentro de pura gente campesina. La gente llega aquí a conversar, a contar sus cosas. Y a dejar encargos de todo tipo, hasta plata. Te dejo cien lucas y ahí está, vengo la próxima semana. Cuando vienen: ahí está su plata. Gente joven venía, de todo, pero de campo. Yo creo que una de las principales gracias que tiene este local, aparte que era remunerativo para la familia, es que era un punto de encuentro para la gente de campo. Hasta la fecha, hasta no hace mucho, se preguntaban: “¿Oye, cuándo vas a volver a Imperial? Entonces allá nos encontramos [en la chichera]” y se tomaban su trago. O si no te dejaban recado: “Oiga, si viene fulano de tal dígame que yo anduve aquí y voy a venir la próxima vez o para tal fecha porque quiero conversar con él”.

La gente que viene del campo no tiene ningún lugar para, primero, ir al baño. Esto era otra cosa que aquí nosotros abríamos en la mañana y llegaba la gente al tiro, tomaba una cerveza y el baño y el baño y el baño. Te encuentras tú con que la gente tiene serios problemas para satisfacer sus necesidades básicas. La municipalidad tuvo la idea de instalar unos baños, no sé si los has visto, pero se lo llevan cerrados. Nosotros satisfacíamos gran parte de una necesidad básica del ser humano, de la gente de aquí del campo, venían a tomar su trago, pero algunos primero que nada: “Vamos a pasar al baño”, porque es una cosa natural. Porque aquí no hay baños públicos, los únicos baños son los que tienen cantina como nosotros o tienen restaurantes, pero ahora están cerrados los restaurantes, están cerradas las cantinas ¿y qué haces tú? ¿Dónde vas si tú eres del campo? Tú te levantas a las cinco, a las seis de la mañana para llegar al paradero de la micro, llegas acá a las ocho, ¿y a dónde vas?

La idea mía de ir adornando con todas estas cosas, propias del sector del campo, es porque nuestros clientes toda la vida han sido gente campesina, muy raro que venga gente del pueblo, ocasionalmente. Todo el mobiliario antes era de madera con paja. Antes había piso

de madera pero vino la oficina de higiene ambiental de aquí del hospital y tuvimos que repararlo porque primero que nada esto: si cae un líquido es muy difícil cuando cae en madera la hediondez que te queda, que el vino, la chicha. Una situación lógica. Así que tuvimos que cambiar todo. Antes era madera bruta no más, todo eso hubo que cambiarlo. Esta estufa la pusimos no hace mucho, es que teníamos antes una combustión lenta, pero sabes tú, no daba buen resultado porque la gente es gente de campo que llega entumida en la mañana y aquí aprovechan de calentarse los pies, en cambio en la otra cuestión [combustión lenta] tú no ves ni siquiera el fuego, en cambio ver una llamita da la sensación de más intimidad, más agrado.

A poco de haber empezado la pandemia llegaron carabineros diciendo que no podíamos atender más por el hecho de tener una patente de cantina, ni siquiera de restaurante, porque el restaurante por lo menos hubo un lapso de tiempo que los dejaban un par de días y después cerraban, siguiendo los protocolos que asignaban en el ministerio, pero a nosotros nada, en absoluto. Y aquí ahora nosotros estamos con el problema de que no podemos abrir, así es que hemos decidido cambiar de rubro y por eso es que tú ves que ya está todo desarmado. Para mí es muy triste. La última cantina que estaba quedando era esta. Porque los otros tienen otra categoría: de restaurante, de pub, pero que vendan sidra de manzana no hay. Este era el único que estaba quedando. Nosotros teníamos todo el año chicha fuerte que le llaman, o sidra, que es lo mismo. Por supuesto que no me gusta la idea de cerrar el local, si yo nací en este ambiente, yo me siento muy entristecido por esto. Nacido y criado, y me educaron con los recursos de esta casa, de este local, entonces me duele mucho. ¿Pero qué le vamos a hacer? Nunca se nos ocurrió sacarle foto, igual que ahora si llega a haber algún recuerdo va a ser por ustedes porque a mí no se me había ocurrido sacarle foto.

LIGIA SEPÚLVEDA:

Vendíamos chicha, cerveza, vino. Tragos también, combinados, malta con huevo. Me decían que yo la hacía muy rica, con batidora la hacía, quedaba muy buena. Malta con harina también, eso yo se lo pongo en la mesa: la harina, el azúcar, la malta y su caña. Antes se vendía poco el combinado, la gente no pedía licores, muy poco. Y ahora último ya querían hasta whisky los perlas. La chicha generalmente la pedían de a un litro. O un *doblero*: “¿me da un doblero?”. Son dos litros. Después de un litro ya empieza a calentarse la guatita. Con azúcar o con miel queda rica, y con harina tostada. En la tarde, cuando a veces me quedaba tarde y no venía nadie, me daba hambre, así que de repente tomaba chicha con harina, ¡porque no podía ir a la casa a comer po! Y no había nadie que pudiera



venir para acá a traerme algo porque estaban todos trabajando, estaba sola, así que me mandaba mi vasito de chicha con harina y azúcar o miel. Me salvaba.

Acá nunca ofrecimos comida pero ellos [los clientes] a veces traían. La gente tenía permiso para comer. Iban a la vuelta de la esquina que había una cuestión que vendía carne cocida, compraban, traían pan y comían. Más de una vez los encontró carabineros comiendo: “¿y por qué están comiendo? ¿Por qué se están sirviendo si es patente de cantina?”. “Porque ellos traen su comida y yo no les puedo prohibir que coman”, les decía. Yo no les prohibía.

Mucha gente mapuche venía. La mayoría de los clientes, yo creo que 70%, debe ser mapuche. La gente tenía mucha confianza en uno acá. Porque había gente que se venía a pagar y dejaban la plata encargada, porque si la llevaban en el mismo día para el campo, en el campo se la robaban. Entonces a mí me dejaban la plata encargada de su sueldo porque en el momento están cachando que el otro viene a pagarse y salen a pillarlo, pero dejando la plata aquí no importa, porque después al otro viaje la pasan a buscar y ya no los están esperando porque no es fecha de pago. O de lo contrario: “Sabe que le estoy debiendo diez lucas a tal persona, ¿se las puedo dejar a usted para que las pase a buscar?”.

Ahora el local está desarmado, le saqué las mesas porque voy a cambiar de rubro, no sé hasta cuándo, no sé si voy a volver después. Yo no tengo ganas de volver y es que no queda otra alternativa que no sea cambiar pues, si no sabemos hasta cuándo vamos a estar así [con pandemia y restricciones]. ¿Y cómo vamos a seguir? Si no podemos ya po. Ahora estoy esperando que me vengán a ver acaso el local está apto para vender ropa.

En un principio eché de menos abrir, sí, cuando recién empezó la cosa esta [la pandemia]. Un par de meses, se echa de menos de conversar con gente, se echa de menos eso, pero ya después de un año ya no lo echo de menos. Como que viene después una relajación. Porque siempre está el problema de que tú estás aquí y no puedes estar allá, ese era mi drama, porque por estar aquí no podía hacer lo que tenía que hacer allá. Siempre atendí sola, esporádicamente tenía alguien que me ayudara. A veces venía el hijo. Algunos días, porque había días en que necesitaba ayuda, pero otros días ya no. Día lunes, sobre todo que siempre había más gente. Así que ahí alguien me tenía que ayudar.

Yo estuve atendiendo de 1988 hasta el 2020. De lunes a viernes hasta las siete de la tarde. A veces dependiendo, porque la gente se quedaba aquí haciendo hora para tomar los buses para Santiago entonces ahí a veces había que quedarse hasta las ocho, hasta las nueve, pero ya con poquita gente haciéndole hora para que esperaran los buses. Pero generalmente a las siete de la tarde. Yo no tenía idea del rubro antes de empezar, uno va aprendiendo con el oficio no más: empieza a atender. Antes lo atendía mi suegra, después que ella se enfermó



me tocó a mí como nuera, era la única que podía quedar ahí, la única más desocupada, así que a mí me tocó y a ahí la misma gente empezó: “Vamos a la chichera, vamos a la chichera”, porque esto muy antiguamente, más atrás, era una chichera, entonces los papás, los abuelos de mis clientes conocían aquí como “la chichera”. Le voy a decir que de primera no me gustaba nada atender el local. Yo cerraba en la tarde y me iba llorando cuando recién empecé a trabajar. Pero después con el tiempo, como el tiempo todo lo arregla... pero eso no lo sabía nadie. No me gustaba, no me gustaba, y tenía que hacerlo porque era la única, la única que estaba para hacerlo.

Yo era “mamá guerrera”, que trata bien y trata mal. Porque para que entiendan a veces hay que tratarlos mal también. No muy dulce. A veces se portaban mal, raro, pero sí. Pero a esos ligerito yo los bajaba. Es bastante sacrificado, emocionalmente usted tiene que estar pero bien preparada para lo que venga, uno se apodera de los problemas que hay y la afectan de todas maneras. Para atender gente se necesita harta energía y a nosotros ya nos están empezando los dolores de los pies, de las piernas. Aquí se necesita correr de repente, entonces yo veo que no vamos a ser capaz. Y aquí hay que estar ojo al charqui que no se corran porque son vivarachos para correrse, de vez en cuando me hacían perro muerto. Mandan a otro a comprar, después yo les cobro y dicen: “No, si yo no pedí, fue el otro”. Entonces por eso una tiene que estar aguja de a quién le pasa el trago para cobrarle a esa persona. Nuestros hijos no están ni ahí con esto y después está mi nieta, pero está estudiando. Así que aquí se termina esta cuestión. No vamos a deshacernos de la patente pero vamos a cambiar el rubro.

Nueva Imperial, mayo del 2021

Testimonios: Víctor Díaz y Ligia Sepúlveda
Entrevista y edición: Danay Mariman