



El Tata Kunz es una fábrica de chicha de manzana y sidra, también cantina, de Lautaro, ubicada en Ramón Freire 427. Conocida como la cantina que frecuentaba el poeta lautarino Jorge Teillier cuando andaba de paso por su ciudad natal, su figura se confunde en la memoria de sus actuales encargados, Walter y Víctor Kunz, porque antaño eran demasiadas personas, y muy variadas, las que frecuentaban el local. El poeta era uno más. Recientemente remodelado, el Tata Kunz todavía mantiene sus enormes pipas a la entrada del local y en temporada es posible probar chicha dulce de manzana o sidra de fabricación propia. Pasamos por el local en octubre del 2021, cuando las restricciones sanitarias de la pandemia de Covid-19 ya les permitían funcionar, y comprobamos la vigencia de este clásico de Lautaro donde prevalecen la amistad y la solidaridad. Este es el testimonio de los hermanos Kunz.

Walter Kunz: Mi padre siempre fue el Tata Kunz, o “el gringo” le decían, pero más Tata Kunz. Se llamaba Walter Kunz Alarcón. Mi abuelo de parte de papá era suizo, fue soldado, arrancó de la segunda guerra mundial, algo así me contaba mi papá, y acá a Chile llegó baleado.

Mi papá empezó en calle Rodríguez, de Rodríguez se cambió a calle San Martín, a esta misma altura, frente del hospital, y del hospital se trasladó aquí el año 1967-68 porque me decía que yo tenía un año cuando llegó acá y yo nací el 67. El giro de mi papá era la chicha, la sidra y el vino pipeño, entonces mi papá siempre tuvo un buen vino, fue caracterizado por eso y todavía se caracteriza por tener un buen vino que traemos nosotros, pero el fuerte de él fue siempre la chicha y la sidra, que era un producto de acá, del local. No sabría decirle por qué se metió en este rubro, yo creo que vio el negocio. Mi papá era poco de contar sus cosas entonces uno tiene pocas recopilaciones de él, que eran sus historias que él tenía, pero yo por lo que entendí empezó por un amigo que tenía una idea más o menos, y ahí después mi papá se independizó. También tuvo cancha de tejo acá, afuera en el sitio tenía dos canchas de tejo, empezamos a crecer nosotros y las sacó.

El local lo compró porque se le presentó la oportunidad, se me olvidó contarle. Un señor que era muy amigo de mi papá, que le empezó la contabilidad, le dijo:

–Gringo, yo voy a vender esa propiedad y quiero que tú te quedes con ella.

Y mi papá le dijo:

–Yo no tengo plata para comprarlo.

– ¿Cuánto tenís?

–Tanto.



–Me sirve, cuando tengas me pagai el resto.

Así que un año le fue bien, si ese cubo grande de doce mil litros lo vendió en día y medio, en tiempo en que estaba la revolución¹. Mi papá dice que se levantaba en la mañana y habían entregado los asentamientos por aquí cerca; todos asentamientos, tractores, maquinaria, animales para la gente que trabajara. La gente llegaba aquí con carretas o los mismos tractores con colosos, con sus tres, cuatro pipas llenas con chicha, garrafas... Mi papá en un año pagó la propiedad.

Mi papá siempre fue un viejo que lo respetaron y harto, un viejo derecho. Fue querido para el campo, si todavía los viejos que quedan se acuerdan del Tata Kunz. Mi papá trasladaba a los finaditos del cementerio de su casa al cementerio en el campo, en su camioneta. Venían acá y: “Pucha gringo, se me enfermó el cabro”, le decían, “tenemos que despachar la receta”, y mi papá: “¿y cuánto es la receta?”. Y partía el viejo para allá. O se enfermaba un viejo y mi papá partía en la camioneta a buscarlo en la noche.

Yo toda mi vida he trabajado aquí, de los diez años empecé a trabajar con mi viejo, a sacar y buscar manzanas, a cosechar quintas, hacer la sidra, lavar botellas, envasar la sidra. Antes era harta más cantidad de sidra que se hacía, como le digo nosotros ahora hacemos ¿cuánto? Diez mil litros de chicha y antes doce mil en una pura entrada, unos sesenta mil litros al año. O sea, qué año: octubre, noviembre y diciembre. Después empezaba la temporada de la chicha nueva digamos. Yo siempre me acuerdo que el 20 de enero, para San Sebastián, eran las primeras cosechas de avena y las primeras manzanas tempraneras, entonces había veinte días más o menos, entre diciembre y San Sebastián, que no había chicha. Pero después había unas pipitas de ochenta litros, cien litros, que se les echaba la mejor manzana que llegaba, le llamaban la chicha picantita, que no tenía mucho alcohol, tenía dulzor y alcohol. Y con esa se empezaba enero, febrero, y de ahí para adelante. Se vendía harto.

Las manzanas eran de aquí mismo, de la zona, pero ya casi no quedan de las quintas donde compraba mi papá porque los grandes que tienen harta plata compraron los campos, todo se botó: casas, galpones, y quedó todo con plantación de pino y eucalipto. Todavía quedan algunas quintas, pocas, pero quedan. Para la sidra no sirve la manzana con químicos, tiene que ser la de aquí de las quintas naturales no más, que no tienen químicos, nada: lo que la naturaleza dio no más. La reineta, la limón, la puchacay, la que tiene forma de perita, cada una de esas da un sabor distinto.

Como le digo, el 20 de enero más o menos, poquito antes, arreglábamos las máquinas y dejábamos todo listo, nos levantábamos en la mañana, a las ocho de la mañana se empezaba a trabajar y salíamos a la calle y aquí ya había mínimo diez carretas tiradas a bueyes sin contar las carretas a mano que se usaban harto, que eran de aquí del sector, del barrio, esperando con sus saquitos para moler. Toda la gente del campo se llegaba aquí, toda. En carreta en ese tiempo, y aquí era un molino

¹ Se refiere al periodo del gobierno de la Unidad Popular.



más, todo lo que se vendía del campo primero aquí donde el Tata Kunz, fuera pollo, fuera ganso, trigo, avena, porotos, cebada: primero aquí donde el Tata Kunz. Mi papá compraba y los viejos dejaban sus sacos de manzanas, se iban pal molino, molían su trigo, volvían a buscar su chicha, se la cargábamos y se quedaban aquí tomando chicha, algunos vino, y seguían dándole y ya después en la tarde como a esta hora se iban. Ahí venía la familia completa de repente: la señora, el marido, el niño chico, o de repente los dos no más y a puro picotón se devolvía el buey, el buey sabía el camino pa allá, menos mal que en la carretera en esos años había poco vehículo, nunca a dios gracias hubo un accidente que yo me acuerde.

Y después empezaba la temporada de las otras manzanas que esas maduraban en abril, mayo, que era la reineta, la puchacay, la pera, la limón, ¿cuál era la otra que usaba mi papá para la sidra? Una rojita así, que usted la molía y quedaba con una marquita roja, era como una tintita de la manzana. Y empezaba la temporada, era esa: de enero, febrero, marzo, abril, parte de mayo.

Ahora nosotros logramos hacer negocio con un viejito que hacía negocio con mi papá, que lo encontramos. Cuatro años atrás no teníamos manzana, no había manzana, por el mismo tema que le conté, que la gente ahora está cómoda. Antes llegaba enero, la gente era sus cosechas le fuera bien o le fuera mal pero tenía su trigo, y si le iba mal sabía que si había manzana tenían otra entrada más, claro, con la diferencia que antes las familias eran más grandes. Entonces, por ejemplo, papá, mamá, cuatro, cinco, seis hijos, todos trabajando, todos tomaban las manzanas, ahora la gente no quiere vender las manzanas porque no las toman, prefieren que se pierdan. No las cosechan, que se caigan y se pudran.

Hay historias bonitas en el local. Imagínese que habían doctores que iban ahí, al local antiguo, y de repente se acordaban que tenían que hacer una operación y estaban tomando chicha ¡y partían! Llegaban hartos carabineros, militares, investigaciones, funcionarios, profesores, gente obrera, gente que pasaba a tomarse su vaso de chicha, su medio litro de chicha, su botella de chicha, los cinco litros de chicha. Y esa gente ya después recibió otro tipo de educación, las mismas redes sociales, fue matando todo, las restricciones que pusieron, que no se puede fumar dentro del local, etcétera. Yo me acuerdo cuando mi papá me castigaba, me decía “no hiciste las tareas”, porque aquí llegaba el profesor que me había hecho clases justo ese día. La gente de campo también venía y todavía vienen, no harta, pero igual ha cambiado po. Por ejemplo, antes la gente venía al pueblo. Tenía que pasar acá, venían al banco, venían al hospital, venían a la diligencia, tenía que ser aquí. Pero ahora igual, esa gente falleció, queda la juventud que también cambió su forma de vida.

La chicha la vendemos por vaso, por botella, para llevar de cinco litros, tres litros, un litro, lo que la gente quiera. Algunos la consumen sola, otros con harina, otros le echan limón, le echan jugo de limón, otros le echan sal y limón, a otros les gusta echarle en la orillita del vaso la sal y se la sirven, otros traen el ají seco. Ya no quedan de esos sí. Traían su ají seco y le echaban, le pegaban su refriegadita y ahí: pa' adentro. Treinta años atrás, la gente se sentaba a tomar chicha, se curaba con



chicha, y si volvía en la tarde volvía a tomar chicha. Volvía al otro día y volvía a tomar chicha y así. Después fue cambiando a la chela: la chela, la chela, la chela. Antes también se tomaba vino, ahora se toman su pisco, su wiski, su ron. Ha cambiado todo po. Ya no llega el profesor, no llegan los uniformados, no llegan los del hospital, no llegan los municipales, entonces era un público más o menos grande el que llegaba antes.

Mi papá tenía un amigo que el papá tenía una maestranza aquí a la vueltecita. Y ese gallo le puso “maestranza” a un trago que era aguardiente con una Bilz. Que con el tiempo fue cambiando, con Coca Cola, con Sprite, en el norte tiene otro nombre, pero aquí es “maestranza”: un cortito de aguardiente y una Bilz chica. Todavía lo vendemos por ese nombre.

Las mujeres que venían por lo general eran las que venían con el marido a moler. Ahora, por ejemplo, llegan mujeres por el tema de la novedad de la chicha dulce, la novedad de la chicha de manzana, o les dijeron que el local tiene su historia, se sientan, conversan, se sacan una foto. Gente así como usted, una lola que le gusta la lectura, de repente vienen por el tema de Jorge Teillier, pero poco. Cuando él venía debe haber sido los 70 o 72, para qué le voy a mentir. Después, harto después, se hicieron unos encuentros literarios acá sí, que fue por intermedio de la municipalidad, nos pidieron el local por el tema de este señor [Jorge Teillier]. Ahí se hizo un encuentro nacional de poetas que igual fue bonito, vinieron del sur, del norte. Él tenía un lugar donde se sentaba, pero ya no está porque está todo restaurado, ahí antes donde está el salón eran dos piezas y él se ganaba al otro lado siempre.

A mí de este trabajo me gusta todo, es mi vida esto. Todo me gusta, nacido y criado aquí po. Atender a la gente, el tema de la fabricación de chicha, moler manzanas a la gente particular.

Víctor Kunz: De los once años andábamos aquí aprendiendo, buscando manzanas con mi viejo, en la camioneta íbamos a buscar a las quintas, y siempre nos anduvo trayendo en los negocios para que aprendiéramos, lo único que quería era que nosotros nos quedáramos con el negocio.

Antes se trabajaba hasta las once y media, doce de la noche, y se abría a la hora que uno tomaba desayuno. A las ocho siempre abría mi papá, ocho y media. Ahora no, se cierra según la gente que haya y después de las diez de la mañana se atiende la clientela. Antes la gente llegaba y como teníamos un tambor [con fuego] me decía: “Garrinchita, ¿tenís una pailita grande? Es que quiero hacer unos huevitos”. Yo iba y le traía la paila, un poquito de aceite, sal y le hacía revueltos ahí, y ellos mismos traían su pancito, y si era invierno yo les traía cafecito. O de repente llegaba otro caballero que decía: “Garrincha, compré los huesos –que le decían–, ¿los puedo hacer?”. Ya, iba a buscar una olla y se hacía fuego y era para todos. Todos comían. De repente llegaba otro cliente, otro día, y decía: “Garrincha, traje dos docenas de huevos, ¿los puedo hacer?”. “Claro”, nosotros se los cocíamos en la casa sí. Y ahí, pancito, lo picaba él mismo: “Ya, chiquillos, vengan, vengan a



servirse”. Ese era el tiempo de antes, era bueno. Se sigue dando sí. El otro día llegó un amigo, trajo un pollo, un perrito cocido y dijo: “Garrinchita, ¿nos podemos servir?”. “Sí po”, le dije yo. Así que él mismo se lavó las manos, lo cortó y se sirvieron con toda la gente. “Ya, chiquillos, todos vengan, vengan, vengan”. Algunos decían: “No, para qué”. “No, no: si es para todos, que nadie quede afuera”. Y yo lo hallo bonito porque la gente ya está así, saben que aquí pueden venir a compartir, pero el que alega o pelea no entra más. Aunque sea amigo, esa es la ley. Un alegato ya es perdonable, pero a los dos ahí no más. Y hay respeto también. Los que vienen aquí son todos conocidos, no hay ninguno que es extraño.

Antes llegaban hartas carretas del campo, ahora vienen en camioneta, pero no es lo mismo que de antes, antes la gente venía a moler del campo y traía sus cositas para comer y se servían adentro mientras nosotros les molíamos acá. Y según la hora que venía: si venían temprano, tomaban desayuno, si llegaban a las doce se almorzaba. Mi papá nunca se preocupó de haber tenido una patente de restaurante porque siempre la gente del campo –y todavía, para semana santa o cuando van a ver sus muertitos al cementerio– trae tortillas, pollo cocido, huevos duros.

A nadie se le ocurrió de sacar fotos, como antes no había pa sacar fotos... Ahora no po, porque el celular al tiro la foto. Ahora hay fotos de las personas de ahora no más, pero de los antiguos, nada. En la memoria no más, porque antes qué, las máquinas fotográficas eran escasas.

Walter Kunz: Es que eso es lo que siempre decimos con mi hermano, ha pasado tanta gente, tanta gente antigua, gente de aquí, gente conocida, gente que dedicaba a ciertas cosas, por ejemplo un carpintero famoso de acá de Lautaro, pero nunca le tomamos una foto, nunca le hicimos un recuerdo, y pudimos haberlo hecho. En esos años hasta los gobernadores pasaban por aquí.

Yo creo que les gustaba el local por el tema de la chicha y la sidra. Por ejemplo, en esta fecha, a mediados de octubre, ya empezaba la venta de chicha, digamos al cien. Todos los días chicha, chicha, chicha. Imagínese, ese fudre hace doce mil litros, este otro seis mil, doce mil litros más, veinticuatro mil litros tiene ahí, y hay pipas de cuatrocientos por toda esa orilla hasta allá y de ahí pa adentro. Y todo se vendía antes de diciembre. Mi papá me acuerdo que poquitos días antes de las fiestas de fin de año, me decía: “Sabís qué, nos vamos a quedar sin chicha pa la Pascua, Año Nuevo, vamos a Gorbea”. En Gorbea había un señor que tenía chicha y ahí íbamos con dos o tres viejos, amigos de mi papá; compraban dos litros de chicha y se lo tomaban en el auto para probarla y si estaba buena le compraba cinco mil litros. Sin mentirle que días antes de Pascua y Año Nuevo mi papá dejaba una pipa guardada exclusiva para la gente que le gustaba el asado de cordero con chicha y que no alcanzaba a comprar. Esos cuatro mil, cinco mil, diez mil litros que se traían de Gorbea se vendían en un par de días.



Víctor Kunz: Yo pienso que el negocio más unido de aquí de los clientes es acá, porque después se acuerdan los clientes de mi papá, y nosotros nos acordamos de los papás de los clientes que están ahora, bonitos recuerdos hay. Yo creo que el local se hizo popular por la afectividad. O sea, igual por el respeto, porque mi papá tenía un respeto aquí, los clientes le colocaron el Tata Kunz. Mi papá un día le preguntó a la gente cómo quería que le colocaran y ahí la gente dijo “el Tata Kunz”, así que ahí quedó el Tata Kunz. Gente de Santiago se acuerda de Kunz y vienen de paseo y pasan acá un rato a recordar la chichería Kunz y a probar la chicha porque sus papás los trajeron o sus abuelos, y ellos siguen la tradición de pasar cado año a probar la chicha. Todavía los cabros se acuerdan: “aquí se ganaba mi papá, aquí se ganaba mi abuelo, seguimos la tradición”. Y ahí conversamos de mi papá, de sus papás, somos todos conocidos. Es unidad.

Lautaro, octubre de 2021

Testimonios: Walter y Víctor Kunz
Entrevista y edición: Danay Mariman