



El Mate Amargo está ubicado en la comuna de Padre Las Casas, en el sector de Truf Truf. Es una fábrica de chicha de manzana y sidra que también brinda servicio de molienda y realiza catas de sidra y eventos afines a cielo abierto, bajo la sombra de árboles añosos. Su nombre proviene del sobrenombre que le tenían al abuelo de Ana María Quidel, segunda generación a cargo de la fábrica, y es uno de los lugares que conforman la ruta de la sidra en Truf Truf, junto a Tencai y Las Canoas. Cuando visitamos Mate Amargo, en febrero del 2022, conversamos con Ana María y luego con su hermana Pilar. Ambas heredaron el conocimiento del oficio de su padre, Juan Eduardo Quidel, y tras su fallecimiento cada una se hizo cargo de un negocio. Ana María del Mate Amargo y Pilar junto a su familia dieron vida a Tencai, especializado en elaboración de sidra. Las hermanas Quidel son parte de una de las familias mapuche más antiguas y conocidas del sector y con su quehacer buscan darle proyección regional e internacional a un producto que se elabora con conocimientos tradicionales y manzanas locales sin dejar de atender a la clientela habitual. Este es su testimonio.

Yo me llamo Ana María Quidel Reyes, soy hija de don Juan Eduardo Quidel Sandoval y mi madre se llama María Ester Reyes. Vengo de la familia de Juan Quidel, que aparece en la historia, viene a ser muy antiguo, pero sí es nuestra familia. Los Quideles somos muy conocidos por acá. Actualmente estoy a cargo de la fábrica de elaboración de chicha y sidra de manzana denominada Mate amargo.

El Mate Amargo viene de una historia muy bonita, de nuestro abuelo paterno. Él tenía antiguamente una posada en camino Niágara con camino Cajón. Ahí, cuando no había puente, llegaba mucha gente porque el río era más bajo entonces podían cruzar hacia Temuco por esa parte en el río Cautín, en carreta o de a pie. Me acuerdo que había una balsa antiguamente y eso ayudaba, facilitaba un poco para que pudieran atravesar hacia la ciudad. Mi abuelo habrá empezado hace más de cien años debe ser, él falleció más joven, Abelardo Quidel Carrillo, así se llamaba nuestro abuelo. La posada inició porque a mi abuelita le gustaba el negocio, ella era la más emprendedora, y él la acompañaba, siempre la ayudaba a hacer las cosas.

A la posada de mi abuelo llegaban familias tanto de Lonquimay como del sur, de la costa, para que descansaran sus animales, ellos iban a Temuco a moler sus trigos para la harina del año. Y cuando llegaban, él los recibía con un mate de cariño, de ahí viene el nombre Mate Amargo. Todo el mundo le decía así. Nosotros quisimos conservar ese nombre para seguir con la tradición de él. También era conocido como “el cruce Mauda” porque mi

abuelita se llamaba Mauda. Y ahora todo el mundo le dice igual “cruce Mauda”. La posada funcionó hasta los dos mil aproximado.

Después, en el año 1978, hace más de cuarenta y tantos años, mi papá, como era comerciante, hizo un trueque con un caballero que vive en Tres Cerros. Él tenía la máquina muy destruida, la de moler manzana, y mi papá tenía una ternera, una vaca, e hicieron un trueque. Mi papá mejoró esa máquina, hizo su iniciación de actividades y empezó a moler la manzana. En ese tiempo era atender a los vecinos para que trajeran sus manzanas, las molieran y se llevaran su chicha. Eso fue generando un desarrollo dentro del sector porque la gente después empezó a vender la chicha de manzana dulce, llevaban su carretela y la iban a vender a la ciudad. Esto generó ingresos. Mucha gente educó a sus hijos y le mejoró la calidad de vida a la familia. A lo mejor la gente lo ve como alcohol y todo, pero fue un desarrollo para el sector. Aquí es un sector de manzanas, hay mucha gente que se dedica a la manzana, la manzana antigua, la artesanal, y todos tenían distintos tipos de manzana, así que mi papá fue aprendiendo de ellos con el transcurso del tiempo, porque la gente del campo sabía más. Él fue heredando de mi abuelo también cuál era mejor, cómo se hacía, usando los métodos ancestrales de la gente antigua del sector, así fueron aprendiendo, intercambiando conocimiento. Así empezó, en 1978.

Esto generó que venía gente y decía: “Oh, qué rica la chicha, ¿me puedo sentar un ratito aquí? Véndame un litro de chicha dulce”. Y como en ese tiempo quedaba un poco de jugo de manzana de la gente que venía a moler, se vendía po. Y después cada vez era más, más, la gente que quería chicha dulce, y a mi papá le llamó la atención entonces empezó a ver de dónde podía conseguir manzanas para poder hacer chicha para vender. Y como teníamos unos árboles antiguos, cosechó las manzanas y empezó a vender la chicha dulce en el local. Ya como él vio que empezaba a vender chicha, que a la gente le empezó a gustar la sidra, postuló a proyectos en Indap, pidió créditos y plantó arbolitos. Mi papá con mi mamá fueron los que sembraron los manzanos, por etapas: los de 1978, después en 1980-1985 otra cantidad de árboles, y después otra en los dos mil, deben haber más o menos unos mil quinientos o dos mil árboles. Tenemos manzanas gran Smith, la limona, la reineta, la delicia, la puchacay, la royal. En este caso la limona y la reineta son las mejores para producir sidra, son buenas manzanas. Además, se hace sidra de manzana con membrillo, es riquísima. Con pera, con maqui también se está probando, más experimental. Además que es saludable. Mucha gente viene a buscar vinagre también, nosotros hacemos el vinagre con la masa madre del vinagre, que es una masa ligosa. Es como los pajaritos del yogur, se va masificando.

Bueno, después, como le contaba, la gente empezó a llegar más y más, sobre todo la gente de Santa Rosa, que cruzaban en bote en esos años para acá, la gente de San Antonio. Y después decían: “Ya, ¿y me puedo sentar acá? ¿Me puedo sentar acá a tomarme el vasito de chicha?”. “Sí, ni un problema”. Y después se hizo chico. Entonces como había este campo mi papá dijo: “Ya, vayan pa’ allá, yo los autorizo”. Y esto se llenaba. Hace un tiempo atrás se llenaba, era muy popular, era un local popular, popular. En esos años no había piscinas, no había lugares donde ir a distraerse, entonces venían para acá. Y mi papá les empezó a prestar el lugar para que vinieran a servirse sus asaditos, más la sidra y la chicha. Una cosa así. Venían con toda su familia, por eso nosotros estamos muy agradecidos de la gente de Santa Rosa y de San Antonio, porque esa es la gente que venía con su familia. Después venían esos mismos niños, ya grandes, con sus propias familias con niños, son tres generaciones que han pasado más o menos desde aquellos tiempos. A ellos los querían mucho, a mi mamá con mi papá. A mi mamá le dicen “mamita” hasta la actualidad y a mi papá igual, “el papi” le llamaban. “El poroto” le decían a mi papá, “el mate amargo”, y así. Muchos nombres tenía mi papá. Lo recuerdan, porque era muy chistoso, les ponía sobrenombres a los clientes, se reía mucho, participaba con ellos, comía con ellos, había muy buena comunicación con ellos y la pasaba bien.

Lo otro es que mucha gente de esa gente cayó presa, porque son barrios algo marginales, entonces esa gente que no podía salir venía en el día para acá y en la noche tenía que recluirse. Esa gente le agradecía a mi papá que nunca les cerró la puerta. Para nosotros es un orgullo porque ellos siempre valoraron eso de mi papá, que nunca le cerró la puerta a nadie por ser pobre, como hayan sido, pero ahí estaba él, ahí los recibía. Después cuando desaparecieron los botes la gente venía en auto, llegaban igual. Y todavía llega gente de allá. Así que contentos por eso, por la preferencia. Ellos valoraban mucho el servicio, la atención. El Mate amargo es una cantina al aire libre. Por eso le gusta a la gente, porque es libre, también les gusta porque es muy privado, no sé si te fijaste. Por el boca a boca viene mucha gente.

Bueno, como mi papá no tuvo hijos hombres, tuvo dos mujeres, nos hizo trabajar como hombres prácticamente. Puro trabajo conocemos desde chicas. Como él no tenía más gente, más personal, tuvimos que trabajar a la par con él en la chichera, moler la manzana, envasarla, todo, y además de eso para poder terminar de estudiar teníamos que ir a venderla también. Los sábados y los domingos íbamos a vender a la ciudad chicha dulce. Y con eso nos educamos. Así que nosotras sabemos de todo con mi hermana. A mí me tocaba en Pedro de Valdivia, lo que es en el alto, allá para la copa, para ese lado me tocaba, y mi hermana no me acuerdo para dónde iba, pero era para otro sector. O a veces íbamos las dos

para el mismo sector, pero distintas calles. La callejeábamos, gritábamos la chicha. Nos pasó cualquier talla también. A mí hasta se me murió un caballo por vender chicha. Fue triste porque era un caballito que nos acompañó siempre y era en un tiempo que vendíamos todos los días, ir y volver, ir y volver, entonces el caballo se nos adelgazó mucho, comía poco, lo sacrificamos mucho y murió después, estaba flaquito. Y eso nos dio mucha pena. Como te digo, salir a vender es complicado, pero son cosas de la vida que hay que pasar.

La Chincola fue el primer caballo que tuvieron cuando llegaron acá mi papá y mi mamá a vivir al campo. Es que antiguamente vivieron en Santiago y estuvieron como veinte años trabajando en San Camilo, una panadería, después se volvieron. La Chincola fue una yegua blanca que le ayudó a mi papá a arar, a sembrar, a estar en la carretela, esa carretela que anda con dos rueditas de goma. Y esa yegua la recuerdo yo con mucho cariño porque nos subíamos los cuatro con unos primos arriba de ella y era mansita. En honor a esa yegua le pusimos a una de nuestras sidras Chincola, era blanca, muy cariñosa.

Yo la paso bien, sí, un poco. Lo que pasa es que cómo te puedo explicar... Como mujer me ha costado porque hay mucho machismo todavía, hay mucho hombre que no acepta que una diga o dé una orden, le cuesta, todavía estamos en un país que a la mujer la frenan un poco, eso me ha costado. Pero no por eso no dejo de ser feliz, obviamente. Y continuamos con la tradición de aquellos años. Viene mucha gente todavía de aquella. Pero también viene gente que viene a moler su manzana de otros lugares, de Villarrica, Maquehue, vienen de acá, de casi toda la zona, hay mucha gente que nos conoce. Y la otra es la gente que viene y consume acá en nuestro local. Vienen de todas partes. De Santiago, hasta de Argentina, de todos lados ya. Tenemos hartos clientes. Hay harto sentimiento aquí, porque la gente viene y dice: “Yo venía con mi papá y mi papá ahora no está y por eso lo recuerdo y quiero venir y le traje a mi hijo porque me dijeron que aquí venía con mi papá”.

Nosotros tenemos nuestra propia producción, ahora [febrero] viene recoger la manzana, después la llevamos hacia la fábrica, la lavamos y la molemos, de ahí la guardamos, y ahí tiene que tener un proceso de guarda en los bidones y después de un tiempo eso se va a la botella. Ese es el trabajo que se hace. Es muy duro el trabajo. Tú ves y dices: “Ah sí, un par de manzanas, las muelo y hago jugo”, pero cuando tú hablas de cantidades grandes es muy pesada la pega. Hasta a mí me ha tocado hacerla este año porque pasó como en todas partes: que no hay gente que quiera trabajar. Y antes costaba mucho más porque ahora está más moderna la chichera, usted aprieta un botón y sale el manjar, pero antes no po, antes había que primero molerla, echarla al saco, después poner el saco ahí donde va a caer, ponerle una tarima, después ponerle una madera y empezar con el tornillo a darle vueltas, era cualquier pega.



La sidra tiene más fermentación, tiene un proceso de trasvasije, toda la borra que produce la vamos trasvasijando, colando, y eso va creando una sidra más limpia. La sidra tiene más proceso. La chicha no, porque se hace y a los dos días ya está fuerte, no tiene tanto trasvasije. También producimos vinagre, tiene otro proceso sí; hay vinagre de sidra y hay vinagre de chicha, pero nosotros en el fondo hacemos un puro tipo de vinagre.

Bueno, mi papá era un poco machista también, por ejemplo, cuando nosotras quisimos innovar algunas cosas que no nos parecían bien, él no dejaba po, decía: “No, ustedes lo tienen que hacer cuando yo no esté”. Entonces nunca pudimos meternos mucho con su emprendimiento. La idea era mejorar y sí, ahora hemos mejorado el sistema de producción. Yo el 2019 postulé a un proyecto Corfo, que es el único proyecto que me he sacado, y mejoré la máquina y la mandé a hacer en acero inoxidable. Hoy día tenemos mejorado eso. Y tenemos prensas también de acero inoxidable. O sea, estamos cambiando todo porque nosotros como mapuche siempre se había hecho todo en madera; la madera nativa, todo el proceso se hacía con madera, pero por ejemplo tanto para salud, para el SAG, esas cosas: no, uno las tiene que mejorar. Bueno, nadie se ha enfermado en todos estos años, nunca nadie se ha enfermado con la sidra o con la chicha y se usaban cosas de madera.

Nosotros igual pensábamos que nadie se iba a interesar en la familia, pero los hijos nuestros, tanto mío como de mi hermana, son los que están abriendo caminos. Nuestro sobrino viajó a España con sus propios recursos y llevó su producto y lo mostró sin conocer nada y le fue excelente. Y mi hijo también está probando, haciendo cambios como te decía, catas de sidra y le va bien. O sea, ellos están tratando de innovar el producto, se están uniendo, tratando de que la gente valore más el producto, no como un alcohol que crea borrachos, sino que mejorar la calidad de la sidra. Porque por ejemplo en España, en Alemania, en Francia es valorada pero acá en Chile no, todavía no está en esa categoría. Ellos quieren que en la novena región se masifique, se le tome el valor que nosotros queremos. Porque en la región de Los Ríos, por ejemplo, tienen asociaciones, tienen ayudas también, están mucho mejor, pero en la novena la sidra no está tan valorada. La gente que hace sidra o chicha les importa la cantidad y no la calidad, entonces eso hay que ir como mejorando, mi hijo sabe entonces nos está ayudando en eso.

Además, ¿por qué está mal visto en Chile y en el extranjero es tan distinto? ¿Por qué en Chile no se le da el valor? Es como “miren dónde están metidas”. Porque es mal mirado las cantinas, es mal mirado. Todo lo que es popular es mal mirado, mal catalogado, cómo te vai a meter ahí. Siempre pasa eso.



Pilar Quidel: Mis abuelos tenían una posada, bueno, “una posada”: era un galpón viejo, grande, donde llegaba la gente de origen mapuche. Él los esperaba con fuego, había yerba y agua caliente siempre para la gente que llegara. Llegaban con carreta porque en esos años se molía por carretas el trigo para tenerlo para la temporada del invierno. Entonces bajaban después de las cosechas con el trigo e iban a moler a Temuco. Unos pasaban al otro lado del río, otras carretas quedaban acá o demoraban más días, y mientras estaban ahí se quedaban en la posada, y ahí tomaban mate amargo, mi abuelo les daba, porque en esos años la azúcar era muy escasa.

Y también llegaba la gente de los fondos, la gente que no era de origen mapuche y también era un poco lo mismo, incluso habían entretenciones, había varios restaurantes, unas especies de restaurantes antiguos, esos donde se jugaba el naipe y a veces decía mi papá que se jugaban hasta la cosecha. Siempre se acordaba de que una vez una persona se jugó todo, todo, todo, hasta su fundo con empleados y todo, decía. Y lo jugó al naipe y lo perdió todo, y lo tuvo que entregar. Le quedó muy marcado eso. Entonces ahí estaban un tiempo. Y al otro lado del río era el refugio que era para venirse para acá. En esos años no había tanto acceso para viajar. El refugio existió hasta cuando los botes se terminaron porque la gente de este sector ya no pasó más en bote por ahí, hubo la micro. En el año 94, después del 94 creo yo.

Mi abuelo igual tenía vino en ese tiempo, lo iba a buscar cerca de la calle León Gallo en Temuco, ahí estaba un caballero que distribuía bebidas de la CCU, y él en esos años traía pipas de vino cuando fue prohibida la venta de vino así como tan libremente. Mi abuelo traía de ahí y lo vendía en el sector y lo vendía no en botellas sino que en cántaros de greda. Y él aparte de eso salía a vender por el sector cosas y también llevaba vino para vender, entonces somos cantineros... Mi papá era muy hábil con los negocios entonces lo vio como una buena oportunidad de negocio. De hecho, como el abuelo, también compraba y vendía, era como seguir un poco la tradición.

Truf Truf, febrero de 2022

Testimonio: Ana María Quidel, Pilar Quidel

Entrevista y edición: Danay Mariman