

CPATRIMONIO CULTURAL

N° 34 Año IX Verano 2005

Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos

\$ 1.000

Vines

Salud!



Andrés Sabella: textos inéditos

Poetas conservados en alcohol

Vino e imagen país

Tradiciones etílicas: Chiloé y la Araucanía

¿Es Chile un producto?

Sr. editor

Leyendo el último número de la revista me encontré con una referencia a la licitación pública de la “imagen país” de ProChile. Al respecto tengo algunos comentarios que compartir con ustedes.

La idea era generar un diseño de la imagen país, de manera de incentivar el comercio de productos nacionales en el extranjero y de motivar la inversión. El tiempo para desarrollar la imagen país es el que corresponde a una licitación pública: estrecho y acelerado.

Ahora, el problema que enfrenta el construir una imagen país de este modo es que el producto final se acerque más a una campaña publicitaria que a una construcción real de imagen país. La gran pregunta entonces sería: ¿es Chile un producto?

Crear la marca “Chile” seduce a los publicistas, preparados para promocionar la venta de un producto o servicio. El gran tema es que aquí se trata de la presentación de una identidad nacional en escenarios que la desconocen, identidad que incluso al interior de Chile se ve poco definida.

El punto clave es el momento en que el comprador decide qué producto escoger. ¿Qué imágenes, sensaciones o especificidad aparecen en la mente de ese comprador extranjero? En realidad este fenómeno sucede cuando cualquier persona se enfrenta a una decisión de compra.

La distinción se encuentra en que el abanico de imágenes que produce, o que debería generar la marca Chile es, no infinito, pero sí muy amplio, mientras que el abanico de imágenes que genera un simple producto es bastante más reducido: las referencias son bastante limitadas. Efectivamente, es la identidad nacional lo que se debe mostrar en el extranjero, de manera que el concepto que se intenta vender sea permanente o, por lo menos, coherente en un mediano plazo. Las campañas publicitarias se diferencian en eso, es decir, la venta del producto en cuestión sólo tiene una duración definida, y la campaña sólo tiene razón de ser sobre la base de ese producto. No se pretende que sea un concepto que se posicione como constante en lo que entendemos por mentalidad colectiva.

Entonces, por una parte nos enfrentamos a una identidad nacional torcida y al parecer, cada vez más cerca de hacerse humo en el concierto de naciones, en tanto ella no es percibida por sus propios identificados (los chilenos). Pero la identidad nacional tampoco es un producto que sea susceptible de ser objeto de una mera campaña publicitaria.

La imagen país se dirige hacia las mentalidades colectivas, porque al final no se trata sólo de lo que sea publicitariamente más atractivo, sino de crear un concepto que, en esas mentalidades, proporcione una buena imagen de Chile, que lleve, eventualmente, a invertir en el país, o a comprar productos nacionales.

Para mostrar esta identidad es necesario un estudio profundo y sistemático, que se encargue de desentrañar lo que es realmente nuestra identidad nacional, tal vez sacrificando el ritmo acelerado de la publicidad que se espera.

De otro modo, la marca Chile no sería más que el holograma de una identidad que dista de ser real, y por lo tanto, es poco probable que pueda convencer, seducir, atraer miradas hacia el fin del mundo.

Chile no es el producto que se quiere vender, sino el concepto que hay que explicar. Atentamente,

Bárbara Silva

“Parásitos

La publicación cultural Casagrande presenta su número 14 en una edición por segmentos, a través de una red de publicaciones entre las cuales se incluye Patrimonio Cultural. No se trata de insertos sino de páginas interiores de otras revistas ocupadas por esta edición “parásita” o “desparramada”. De esta manera, para tener Casagrande 14 será necesario disponer de diez revistas diferentes.”

Patrimonio Cultural utiliza las tipografías TCL 355 en los titulares y Elemental Sans para el texto continuo.

TCL 355 es una creación de Tono Rojas basada en la rotulación de las micros santiaguinas. Elemental es una familia tipográfica para texto, desarrollada por Francisco Gálvez.

Ambas tipografías rescatan el oficio artesano de la confección de letreros y representan en el ámbito del diseño un aporte a la recuperación de nuestro patrimonio cultural.

Patrimonio Cultural
N° 34 (Año IX)
Verano de 2005

Revista estacional de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (Dibam), Ministerio de Educación de Chile

Directora y representante legal

Clara Budnik

Consejo editorial

Ricardo Abuaud, José Bengoa, Angel Cabeza, Marta Cruz Coke, Georges Couffignal, Humberto Giannini, Pedro Güell, Marta Lagos, Pedro Milos, Jorge Montealegre, Pedro Pablo Zegers.

Comité editor

Gloria Elgueta, Carolina Maillard, Patricio Heim, Paula Palacios, Delia Pizarro.

Editor

Patricio Heim.

Periodista

Michelle Hafemann.

Diseño

Alt 164 [Taty Mella - Marcos Correa]

Corrección de textos

Héctor Zurita.

Oficina

Alameda Bernardo O'Higgins 651
(Biblioteca Nacional, primer piso)
Santiago de Chile

Teléfonos

3605400-3605330

Fono-Fax

3605384

Correo electrónico

patrimonio.cultural@dibam.cl

Impresión

Litografía Valente
(que actúa sólo como impresora)

Página web

www.patrimoniocultural.cl

Patrimonio Cultural es una revista de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (Dibam); institución del Estado de Chile dependiente del Ministerio de Educación.

Esta revista es distribuida a todas las bibliotecas públicas y a centros dependientes y relacionados con la Dibam, así como a instituciones.

Es posible adquirir **Patrimonio Cultural** en quioscos y librerías. También está disponible a suscriptores (a un precio de \$ 4.000 por cuatro números), quienes la recibirán en sus domicilios.

Los números anteriores que no estén agotados pueden ser comprados en nuestra oficina, ubicada en la Biblioteca Nacional.

Las opiniones vertidas por los colaboradores de la revista no necesariamente representan a esta publicación o a sus editores y son de absoluta responsabilidad de quienes las emiten.

ODA A LA CHICHA



Humberto Pizarro, que en su vida de Nos la fabrica y muy buena

Sangre rubia de las parras,
zumo oloroso y chispeante;
sol, luz de sol, puesta en jarras
que nos cojes, nos agarras
con tu alegría triunfante

Rubio licor perfumado,
en cuyo honor improviso,
tienes sabor a pecado
y un dejo mui pronunciado
a cosas del Paraiso

Champaña humilde, plebeya
tu no te vas en espuma
como esotra, como aquella
cuya rechoncha botella
se trae un lujo que abruma

No necesitas de mucho
para lucir donde estás.
Basta un frasco larguirucho
con un pobre cucurucho
de papel. ¿Para qué mas?

Y sobre el rico meson
o sobre la humilde mesa
igual es tu condicion
si cumples bien tu mision
de azotar a la tristeza.



Alma del pueblo, como ella
eres risueña y fogosa
buena champaña plebeya,
y destapas la botella
y saltas viva y ruidosa.

Mas nadie abrigue temores
si disparas el tapon.
Tus rabias y tus furores
no son palabras mayores,
son pura fermentacion.

Alma del pueblo chileno,
sol de setiembre hecho agraz,
tú al hombre malo haces bueno
y quien te bebe está lleno
del amor a los demas.

Tu evocas risueñas cosas,
pones una alegre mueca
en los semblantes, y airosas
danzan en tu honor las mozas
al son de la zamacueca

Tus alegrías son hondas
y francas tus risotadas,
tu prestas vida a las fondas
y por ti cantan las rondas
en las calles apartadas



Dicen que Chile ha perdido
su caracter nacional
Dicen que se nos ha ido
todo lo que hemos tenido
de pueblo sano y frugal

Dicen que lo que nos pierde
es la civilizacion;
y que hoi cualquiera nos muerde
y hasta nos pone de verde ..
Y acaso tengan razon.

Pero nos quedas tu, chicha,
y tu no te nos irás.
Siempre tendremos la dicha
de beber, por una ficha,
nuestro buen sol hecho agraz

M. de ÁVILA.



Perorata del vino

■ por Pablo Oyarzún

Hablar sobre el vino es condenarse irremediabilmente al lugar común. Ya todo está dicho, de las maneras más diversas, con los acentos más variados, en los tonos más brillantes. No hay nada que añadir a esa copia innumerable de pronunciamientos, alusiones, elogios y diatribas. A estas alturas, el vino, como tema, impone la más absoluta falta de originalidad. No queda más remedio que entregarse a su oscura influencia, esperando que sea benigna. Un brindis, pues, y a lo nuestro.

Confieso que escribo siempre asistido por pródigos vasos. Suelo imaginarme que entre el fluir de la tinta poco más allá de la punta de mis dedos y la cascada acariciadora del tinto despeñándose por mi gáznate hay una secreta comunicación preestablecida. Pero, claro, que eso me convierta en autor no tiene garantía. Que más de alguien confirme alguna sospecha, eso ha de ser más probable. Otro brindis, y a tentar otra vez.

Hablar del vino, lo que se llama hablar, es imposible. El tema nos desborda, nos anega. La única imagen congruente de tal exceso es el derroche de lenguaje empleado en habérselas con el asunto. La virtud oceánica del vino sólo puede ser, no digo reflejada, sino aludida remotamente por una armada innumerable de palabras, que acaba naufragando en la pleamar del mosto. El vino y el lenguaje se llevan sólo a medias. Discurrir sobre la “embriaguez misma”, como hizo Platón al comienzo de *Las Leyes*, es algo que la humana inteligencia sólo ha podido proponerse en estado de intemperancia. Tal como no se puede tapar el sol con una mano, tampoco es posible contener el vino en la cuenca de las dos. Su ley es el exceso: la de las palabras, que contamos de una en una, la limitación.

(Permiso.)

Su ley es el exceso: tal vez por ello se ha pensado que el vino es divino de origen. Fuego de lo alto o lava deleitable de la tierra, y ambas cosas a la vez, en el vino se celebran las bodas del cielo y del infierno. De tan divino y tan sagrado acabaría por sernos completamente ajeno. ¿Y es así? Ciertamente, la finitud es nuestra provincia. Ciertamente, el reino de los dioses no conoce término. Pero esto no quiere decir que el vino diluya nuestra condición inesquivable. Más bien la confirma. El vino da lo que nos falta. Olvido, al agobiado por sus penas, recuerdo, al que todo lo ha perdido, inocencia al roído de remordimientos, valor al cobarde, entusiasmo al indolente. Claro que semejante generosidad lleva consigo su costo. Del mismo modo como en todo vino dormita agazapado el amargor, presto a asaltarnos en el arrebatado de la dulzura indecible, frecuentarlo es ir haciéndose cada vez más enterado de nuestra índole tronchada para siempre. Ascendemos, con el vino, hasta la clave de bóveda del ser, pero luego caemos, sin falta, como quien cumple, sólo que ya sin reticencia ni mala gana, con un diferido *rendez-vous*.

(Un segundo para humedecer mis labios y prosigo.)

Nuestra índole, dije recién; un poco por inercia se pensará: la razón. Siempre se desacredita al vino como adversario de la razón, porque le roba al hombre su control y sensatez, para bien o para mal. Para mal, se agrega, aun si es para bien. “El peor estado del hombre es aquél en el que pierde el conocimiento y dominio de sí”, dictamina Montaigne, que cualquiera quisiera elegir como maestro de prudencia. Pero me atreveré a disentir.

La razón es una facultad discriminadora, y es verdad que no se puede hablar del vino seriamente si no se sabe diferenciar la nobleza de sus cepas, la rica variedad de sus aromas, la densidad de su cuerpo. Yo mismo tengo un paladar que discierne hasta cierto punto. Ni es completamente obtuso, ni muy refinado. Pero discernir es sólo el prólogo, me parece, del verídico saber. La facultad del catador dista de la experiencia del que bebe. El catador cuenta de una en una, como palabras, las breves libaciones de su oficio. Tratar, lo que se llama tratar con el vino —¿y quién quiere hablar seriamente en ese trance?— es ahogar esa facultad en el caldo de lo indistinto, donde se descubre, allende las diferencias, el fruto culminante de todo esfuerzo intelectual: la más depurada abstracción: el vino, no éste ni aquél, no esta cepa ni esta otra, no tal o cual *bouquet*, sino *vino*, y nada más, una esencia universal y total. Es posible que la pasión filosófica —que consiste en la manía de tener derecho a decir ciertas palabras inverosímiles, como “siempre”, o “todo”, o “por doquier”— haya sido despertada primeramente en los seres humanos por el libre consumo alcohólico. A ninguna persona sobria se le ocurriría disipar las consistencias materiales en vaho sublime. Pensar es la borrachera más inveterada de que tenemos noticia.

Pero no se crea que el vino abundoso y no sometido a mucha encuesta —el mismo Montaigne aconseja evitar la exquisitez y cultivar un gusto más relajado y libre— proporciona solamente el logro de lo genérico. También nos regala con la fiesta de las percepciones nimias. Y son ambas cosas, al unísono, las que definen el clima etílico. En el fondo del vino bulle, pues, la dialéctica más rigurosa (Hegel la aprendió en las tabernas), y corrijánme si eso no es razón en pleno.

Y si hablo del vino y la razón, de lo que supongo su escondida alianza, no puedo evitar el recuerdo de un pasaje de Baudelaire que, a este respecto, lo dice todo. Échenle ustedes un vistazo mientras yo despacho un asunto:

Un día, en la acera, veo una gran muchedumbre: logro levantar los ojos por sobre las espaldas de los mirones, y veo esto: un hombre tendido en el suelo, de espaldas, los ojos abiertos y fijos en el cielo, y otro hombre, de pie enfrente a él, hablándole por gestos solamente, el hombre del suelo respondiéndole sólo con los ojos, y los dos tienen un aire animado por una prodigiosa benevolencia. Los gestos del hombre en pie decíanle a la inteligencia del hombre tendido: “Ven, ven y sigue, la dicha está allí, a dos pasos, ven a la esquina de la calle. Todavía no hemos perdido completamente de vista la ribera de la pesadumbre, todavía no estamos en el alta mar del ensueño; vamos, valor, amigo, dile a tus piernas que satisfagan tu pensamiento.”

Todo esto, pleno de vacilaciones y balanceos armoniosos. El otro, sin duda, había llegado al alta mar (por lo demás, ya navegaba por el arroyo), pues su sonrisa beata respondía: “Deja tranquilo a tu amigo. La ribera de la pesadumbre ya ha desaparecido suficientemente detrás de las nieblas bienhechoras; ya no tengo



Fotografía: Alexis Díaz

nada más que pedir al cielo del ensueño.” Incluso, creo haber escuchado una frase vaga, o más bien un suspiro vagamente formulado en palabras escapar de su boca: “Hay que ser razonable.” Esto es el colmo de lo sublime. Pero en la embriaguez hay lo hiper-sublime, como vais a ver. El amigo, siempre pleno de indulgencia, se va solo a la cantina, y después vuelve con una cuerda en la mano. Si duda, no podía soportar la idea de navegar solo y de correr solo en pos de la dicha; es por eso que venía a buscar a su amigo en coche. El coche es la cuerda; le pasa el coche alrededor de los riñones. El amigo, tendido, sonrío: sin duda, ha comprendido este pensamiento maternal. El otro hace un nudo; después emprende la marcha, como un caballo dulce y discreto, y arrastra a su amigo hasta la cita con la dicha. El hombre arrastrado, o más bien, llevado en trineo y puliendo el pavimento con su espalda, sonrío siempre con sonrisa inefable.

La muchedumbre permanece estupefacta; pues lo que es demasiado bello, lo que excede las fuerzas poéticas del hombre causa más asombro que enternecimiento.

Baudelaire siente de otra manera que Montaigne. Mientras para éste la identidad se deshila en un sinnúmero de accidentes, y el yo no

es otra cosa que un respingo en el desmayo (por amor de ese minuto cuida él la sobriedad, que ya la vida con su loca diferencia es hartamente embriagadora), aquel otro, que sabe del imperio sordo de lo homogéneo, quiere forzarla en experimentos de multiplicación. Sospecha del abstermio; lo peor puede esperarse del que establece plaza fuerte alrededor de la leche o del agua. Y lleva en esto buen parecer, porque el rechazo militante de los placeres instila en los odres humanos esa turbia mixtura que conocemos bajo el nombre de vanidad.

Pero la magia final del vino atañe al Tiempo. Bebed y bebed, y veréis cómo el tirano martirizador afloja su dominio. Pero, ¡atención!, reflexionad sobre lo que estáis experimentando (hasta donde os sea posible, mientras no terminen de vidriarse vuestros ojos ni la boca suelte su belfo y sus babas). El vino no borra el Tiempo. Es verdad que inspira vivacidad y bríos jóvenes al ánimo deprimido, contrariando el curso de las cosas que se deslizan por la pendiente de la caducidad. Pero es falso el discurso de aquél que a través del fondo de la botella cree asomarse a lo eterno. El vino agudiza la experiencia del presente, sin duda, pero no lo fija en el instante, que trae consigo siempre la crispación de la voluntad (es la hora de las decisiones). El presente del vino es indeciso, lacio y maleable. El vino vuelve al tiempo, por una vez, completamente acogedor: deja de ser el gusano pavoroso que se yergue sin tregua desde los abismos del alma, y se convierte en un amigo condescendiente, un compadre de farra.

(Éstas, claro, no pasan de ser sombras torpes de una ciencia conjetural, proyectadas sobre estas páginas, las cuales ya se van poblando de charcos y de pecas. Todavía estamos a la espera de un tratado sobre el Vino y el Tiempo, que habría que encargar a algún sabio germánico (claro, de vino no saben mucho, pero de tiempo...); ya le podemos incluso soplar el título, confiando en que la espesa nube del hábito opere todo lo demás: *Wein und Zeit*. Y salud.)

Lo del compadrazgo me lleva a otra cosa: siempre se toma acompañado. Ni siquiera el bebedor más solitario, ése que en el fondo del figón cabecea lastimeramente sobre su enésima copa, está rematado en su abandono. Tiene al vino consigo. Tal vez por eso se dice muchas veces que el mosto favorece el ser común. Y no sólo porque las alegres cáfilas ofrecen un barrunto de lo que podrían ser nuestras hispídas comunidades, si quedasen alivianadas de cuitas y pretensiones, sino

Es posible que la pasión filosófica haya sido despertada primeramente en los seres humanos por el libre consumo alcohólico. A ninguna persona sobria se le ocurriría disipar las consistencias materiales en vaho sublime. Pensar es la borrachera más inveterada de que tenemos noticia.

también por algo más hondo: el vino es un dios humanísimo, más entrañable que uno mismo. Nos canta lo que somos, alumbrando con su lívida luz los secretos más ocultos, seduce la verdad entera de nuestra índole.

Y aquí me detengo, por empacho de las revelaciones a que pudiese verme llevado, en adelante. Sólo pido que no me pregunten cuál es la doctrina de estas apremiadas hojas. Me retiro. A manera de cogollo dejo esta parábola, escena indesmentible que pude observar hace poco:

Un hombre se tambalea. Sus piernas flojas lo llevan de un extremo a otro de la acera. Conserva, en los trancos más peligrosos, un inexplicable equilibrio. Todo el que lo ve guarda su distancia. Un temor arcaico y reverencial al cuerpo poseído se delata en ese recelo. Sería un espectáculo, si la visión no estuviese acompañada por un sentimiento de vergüenza, que no es sólo ajena. El hombre pasa junto a una puerta. En el dintel, una pareja lo mira, consternada. El marido dice: “Mira, es el Juano.” Pasa el hombre. Oscila todavía, y cae. Alcanza a levantar la cabeza. La mujer: “¿Qué te quedas viendo? ¡Anda a ayudarlo!” El marido parte, lo levanta. Le toca la crisma, cariñosamente, y lo empuja por un pasaje mísero. Ha llegado al hogar. **P**

EL demonio de la intemperancia

Una revisión a los matices del culto dionisiaco, mezcla de ritual y de jolgorio, y a la siempre controvertida relación de esta divinidad, al parecer advenediza, con el resto del panteón griego.

■ por Cristián Barros

"El vino conduce a la locura. Hace del más sabio un hilarante necio, y aún le hace bailar, y le obliga, en fin, a decir cuanto debiera callar», nos previene Homero (Odisea, XIV) sobre los efectos de libaciones exageradas, debidas, en particular, a la ingestión de los viejos caldos del Mediterráneo. La referencia es útil en cuanto alude al complejo de actitudes que ofrecía el mundo clásico respecto de la bebida, si bien el énfasis aquí sea el negativo. Sin embargo, todavía podemos esperar una contradicción por parte del rapsoda, pues no es menos elocuente la cita «Dioniso es la alegría de la humanidad» reproducida en un memorable intersticio de La Iliada. El testimonio es doble, por lo tanto. El vino como catalizador de desgracias, la llave que abre las esclusas del pudor y el recato, dejando al bebedor en la inopia moral. O bien, el vino en su calidad de gozo terreno y humano, de gentil árbitro en las reuniones de amigos o amantes. Ambas estimaciones –nefanda la primera; tolerable la segunda– son aplicables a la deidad patrocinadora: Dioniso.

Imagínese el lector que es un contemporáneo de Pericles, y que, al decir de los eruditos decimonónicos, pertenece a un «siglo ilustrado». Desde el anonimato del ciudadano de a pie, verá usted, en especial si promedia el invierno boreal, la agitación de sus paisanos con ocasión de cierta festividad, la cual, según advierten fuentes del rigor de Tucídides, tiene prevista una duración de tres días exactos. Asistirá, en principio, a la apertura ritual de las ánforas de vino enterradas desde el otoño pasado, para luego, a la jornada siguiente, ser testigo de la usual competencia entre bebedores, cada uno de ellos provisto, como es ley, de un odre lleno del licor. Este día, asimismo, hará entrada en la ciudad la procesión de Dioniso, quien deberá desposar, ataviado ya con los emblemas de la vid, a la doncella electa por la comunidad, verificando así la unión vicaria entre él y los habitantes del lugar. El tercer día, en cambio, goza de una atmósfera mucho menos alegre: es entonces cuando los muertos, o sus espíritus, vuelven de su reino, confortados por los rezos del pueblo, si bien la póstuma visita deberá finalizar al caer la noche, epílogo obligado de la fiesta...

El cuadro anterior remite, en efecto, a las Anthesteria celebradas en honor de Dioniso, caracterizadas por una mezcla de reverencia y jolgorio, de duelo y goce. Sentimientos que también se extienden al atributo vegetal del joven Olímpico: la vid y el vino. Regresando a Homero, podemos todavía documentar en su obra ciertos episodios de ebriedad, gracias a los cuales los héroes son poseídos por una ambigüedad extática, por determinado ímpetu irracional. Difícilmente se trata de las naturales –y predecibles– secuelas del alcohol en el organismo, sino, en todo caso, de la presencia en el vino de «algo sobrenatural o demoníaco» (como sugiere E. R. Dodds). La bebida constituiría, por ende, la puerta hacia una peligrosa alteridad; al franquear ésta, los hombres pasan a ser pasto de la fatalidad divina, títeres de una voluntad ulterior y ajena.



□ Fiestas Patrias en Santiago. 1860. Colección Memoria Chilena, Archivo fotográfico Biblioteca Nacional.

La tradición abunda en ejemplos de esa índole. Así pues, el rey Layo de Tebas -futuro padre de Edipo- es prevenido por el Oráculo Delfico a objeto de no cohabitar con su mujer, pues de tal intimidad ha de nacer su propio asesino; no obstante, Layo prefiere el consejo del vino, y tras agotar la cratera duerme con la reina. Igualmente, el cíclope Polifemo cede a la seducción de la bebida -esta vez ofrecida por Ulises, cautivo del titán- a lo cual sigue un pesado sueño alcohólico: el héroe aprovecha la oportunidad para cegarle el único ojo; al despertar en sangre, el cíclope advierte a gritos que «Nadie» (otro de los nombres de Ulises) le ha herido y persigue. Sin perjuicio de ello, y he aquí lo paradójico, no sólo la ebriedad puede irrogar daños y atraer un destino adverso. Curiosamente, la abstinencia es también un signo de «hybris», de jactancia y infatuación del ego. Dos ilustraciones sobre el particular.

La primera proviene de las Bacantes de Eurípides, y refiere la persecución de Dioniso por parte del rey Penteo. Éste pretende desconocer la autoridad de Dioniso, a cuyo arribo se han sublevado las mujeres. Para ello, extrema la austeridad de las leyes y prohíbe a sus súbditos los usos del vino. Vanos intentos, sin embargo. Viejas y jóvenes, casadas y doncellas, se han reunido en la espesura para celebrar los dones de Baco, donde ocurren milagros como la emanación de vino o miel desde una piedra. Entre las presentes se halla la madre del rey, también presa de la locura orgiástica: irónicamente, es ella quien, convertida en instrumento de la venganza del dios, desgarrará en vivo la carne de Penteo, cerrando la tragedia con el asesinato ceremonial del monarca.

La historia establece los motivos típicos del canon dionisiaco: victimización y marginación del culto por obra del poder oficial; la oposición entre el orden patriarcal y aquél de las mujeres, devotas del dios y gracias a él liberadas de las sanciones domésticas; y luego, como remate de la peripecia, la destrucción del perseguidor a manos de sus propios deudos femeninos. Encontramos similar secuencia en el segundo de los ejemplos: el del rey Licurgo.

Licurgo niega la divinidad de Dioniso, al tiempo que se entrega a la bebida. Y eso, al grado de olvidar los escrúpulos familiares y tratar de violar a su madre. De vuelta en sí, y apenas frustrado el incesto, acomete la erradicación de las viñas y castiga a las acólitas de Baco, para enseguida abocarse a la cacería del dios, quien a su vez se refugia en

Cierto autor hace decir a Dioniso: «La cuarta cratera ya no me pertenece, pues ésta se ha vuelto patrimonio de la Hybris; la quinta pertenece a los Griteríos; la sexta, a los Recalcitrantes; la séptima, a los Ojos Amaratados; la octava a la Fuerza Pública; la novena, a la Biliosidad; la décima, a la Locura y el destrozo de muebles».

el seno del mar. De resultas, Zeus, padre del perseguido, fulmina a Licurgo por su profanación y lo precipita en la ceguera. Confirmamos, de nuevo, el dato de la «persecución del dios extraño», cuanto hacía presumir que Dioniso fuera, en realidad, una figura establecida defectuosamente en el contexto griego, una importación rechazada por el panteón autóctono. En suma: un advenedizo proveniente quizá de India o Tracia.

Fieles a la intuición, hubo eruditos -a fines del siglo XIX, sobre todo- que ahondaron el carácter extranjero del joven Olímpico, hasta convertirlo en el numen de una diferencia mucho mayor, es decir, en el símbolo de una brecha más bien metafísica: Dioniso como dios de lo radicalmente Otro. Los principales vulgarizadores de dicha tesis fueron Nietzsche con éxito en la cultura popular- y un amigo y colega suyo, el filólogo Erwin Rohde. Sea como sea, las teorías de Rohde, aunque atractivas, no prosperaron ante la crítica académica, pues hacía de Dioniso la fuente exclusiva de toda irracionalidad en la cultura griega, celebrando, entre líneas, los residuos de primitivismo que ésta pudiera exhibir. En el fondo, ambos, Nietzsche y Rohde, quedan como pruebas del malestar de la Belle Époque europea, y en especial de la alemana, entre cuyas nostalgias se contaba la de los paraísos bárbaros, cuya jerarquía se basaría en la violencia y el honor, y no así en el prosaico cálculo burgués.



Dioniso parece ser una figura establecida defectuosamente en el contexto griego, una importación rechazada por el panteón autóctono. En suma: un advenedizo proveniente quizá de India o Tracia.

Pues aunque fuera insignia de Dioniso, el vino –admitido en la medida, reprobado en el abuso, temido en sus extremos– debía someterse a la templanza apolínea de la Hélade. Socialmente, es seguro, después del tercer brindis las cosas tendían a ponerse mal. Cierta autor hace decir a Dioniso: «La cuarta crátera ya no me pertenece, pues ésta se ha vuelto patrimonio de la Hybris; la quinta pertenece a los Griteríos; la sexta, a los Recalcitrantes; la séptima, a los Ojos Amaratados; la octava a la Fuerza Pública; la novena, a la Bilirosidad; la décima, a la Locura y el destrozo de muebles». Incidentalmente, muy rara vez los contertulios beberían vino en estado puro; la norma era mezclarlo con agua, y aun con resinas y aceites; de hecho, el sellado de las ánforas se efectuaba a la cera, de modo que las calidades de sabor y color diferían de las actuales. No debe sorprendernos, en consecuencia, que Homero empleara el adjetivo «oinós» (color de vino) para describir el océano.

Y como todo mal que no se quiere propio, la intemperancia ha de ser achacada a los extranjeros... cuando no directamente a los monstruos. Así, verbigracia, los Escitas ingerirán vino sin rastro de agua (Claudio Aelio, *Varia Historia*), mientras

que los más remotos Carmanios, habitantes de un país allende el Mar Caspio, lo mezclarán con su propia sangre. De peores hábitos, los Centauros suelen enloquecer tan pronto huelen el perfume del vino recién abierto. Inolvidables, en este sentido, fueron sus destrozos en las bodas de Píritoo, cuando en feroz galopada arremetieron contra los festejados, intentando violar a la incauta novia. Pero no sólo hombres equinos, sino también hombres acuáticos se cuentan entre los dipsómanos famosos. He ahí el caso del Tritón que asaltó a las bañistas de Tanagra, quien es aplacado a expensas del licor, para, una vez atontado, ser decapitado por los lugareños, inspirados los últimos, eventualmente, por el buen Dioniso. En fin; hombres caprinos, como los Sátiros, ebrios cotidianos e infaltables habitués de la comparsa báquica, reciben los votos y consagraciones de los viñateros griegos.

Conviene aquí reparar en la síntesis de opiniones realizada por Platón. Ello es pertinente, pues el filósofo, ora en *Las Leyes*, ora en el *Fedro*, tributa sendos respetos tanto al lado oscuro, irracional, de la vinicultura y el «arte de beber», como a sus funciones civiles y profanas. En el primero de los textos, erigiéndose ahora en legislador ideal, Platón nos persuade: «¿Acaso no decretaremos la prohibición del alcohol para los menores de dieciocho años, considerando cuán peligroso es añadir fuego al fuego...? A continuación, decretaremos que los jóvenes bajo los treinta sólo prueben vino moderadamente, evitando la intoxicación y las copas excesivas. Empero, alcanzando ya la edad de los cuarenta, el hombre podrá reunirse con los suyos e invocar a Dioniso por encima de los otros dioses». Nada muy novedoso, a decir verdad. La bebida se vuelve el progresivo consuelo de madurez y vejez, quedando vetado su acceso a los adolescentes.

Más inquietante es la alusión a Dioniso que aparece en el *Fedro*, verificada ésta a propósito de la distinción entre los varios tipos de locura. «Nuestras mayores bendiciones nos vienen a través de la locura», explica el Sócrates platónico, pero, falta preguntarse, ¿cuáles son las formas peculiares del fenómeno? La primera de las locuras –de tipo profético, individual y pasivo– está asociada a Apolo; las siguientes son las locuras poética y erótica, siendo la locura ritual –catártica, colectiva, exteriorizable en danzas y orgías– la única adjudicada a Dioniso. Nuevamente, pues, surge la evidencia de ser éste, el dios nacido del muslo de Zeus, un umbral hacia la alienación, una huida de la realidad inmediata. Pues, al contrario de cuanto sospechara Nietzsche, la investidura de Dioniso se extendía principalmente sobre el vulgo, los forasteros o las mujeres, y no sobre la casta de señores: la evasión que ofrece se satisface en sí misma, sin intenciones de salvación ni gestos trascendentes. Su salvaje hedonismo se corresponde con el celo pesimista del hombre derrotado. La parte que juega el vino es la misma desde hace siglos: amenizar los recreos del poderoso; ahogar las angustias del miserable. **P**

Libros de la editorial "Aún creemos en los sueños"
\$ 2.500



Disponibles en librería *Le Monde Diplomatique*
San Antonio 434, local 14 (entre Merced y Monjitas)
Teléfono: 664 20 50 - www.lemondediplomatique.cl

Suscríbese a
Le Monde Diplomatique
Llame al 664 20 50



LAS DIEZ CONDICIONES

Ay acabarse
este periplo
y atragantarme
quedar con hipo

Cuando consiga
cuadrar la caja
doy por mi vida
1 tinaja

A lo que cumpla
con lo pendiente
cargo 2 mulas
con aguardiente

Teniendo claros
todos los datos
voy y me encajo
3 medios patos

Cuando mi madre
se ponga ñoña
quiero tragarme
4 borgoñas

Al pie del catre
el día el loly
voy a enchufarme
5 tom collins

O me decido
tomo o no tomo
o pido altiro
6 cola e mono

Si no cumpliere
todo carreño
me hago chupete
7 pipeños

Combos me diera
con tus matones
si ellos me hicieran
8 chichones

El día que el Ale
no hinche las bolas
pienso chuparme
9 piscolas

Dime la firme
si eri o no eri
para embutirme
10 bloody mary

Tengo el gznate
pal que no crea
como tiraje
de chimenea.

Adán Méndez (Concepción, 1967), es autor de "Antología Precipitada", ganadora del Premio de Poesía Revista de Libros de El Mercurio, 1992. Los poemas que publicamos aquí forman parte del libro inédito titulado "Fragmentos Completos".

Garrincha falleció alcoholizado entero
Lo mismo que Vinicius de Moraes y Tellier.
Algo tendrá el alcohol si a hombres de tanto ser
En la vida y la muerte los contuvo en su alero.

Raymond Carver en cambio abandonó el beber
Lo cual decía ser su orgullo más sincero-
Hablando como se habla, con temblor no somero,
De amante que dejar o rival que romper.

Yo sí bien chico bebo como los grandes, pero
Ya del beber o no ninguna cosa espero.
No hay dónde ganar, tan sólo en qué perder
Si en lo uno y lo otro me siento prisionero.

Al igual que en huir, y en ir a mi mujer:
Mí amante, mi rival, mi alcohol verdadero.



□ "Carro alegórico". Foto al colodión 13 x18 cm... Autor desconocido. Gentileza Centro Nacional del Patrimonio Fotográfico

Regocijo pecado y sacralización

■ por Michelle Hafemann

"¡Oh si ð me besara con áculos de su boca!

Porque mejores son tus amores que el vino.

Por el olor de tus suaves ungüentos,

(Ungüento derramado es tu nombre,)

Por eso las doncellas te amaron.

Llévame en pos de ti, correremos.

Metiáme el rey en sus cámaras:

Nos gozaremos y alegraremos en ti;

Acordarémonos de tus amores más que del vino:

Los rectos te aman."

El Cantar de los Cantares.

Para bien o para mal, el alcohol es una figura presente en la mayor parte de las religiones o credos. Antonio Escotado, en "Aprendiendo de las drogas. Usos y abusos, prejuicios y desafíos", sostiene: "Despreciable para buena parte de las religiones orientales (desde la antigua religión védica al brahmanismo, el budismo y el islamismo), el vino logró un alto respeto en la religión judía, que le hace intervenir en las ceremonias sociales más señaladas. El cristianismo lo elevó a sangre de Cristo, bebida por el ministro en la misa".

La primera mención en el Pentateuco -la Torá para los judíos- respecto del vino, se halla en el libro del Génesis, en el Antiguo Testamento. El texto relata que, tras realizar trabajos agrícolas, Noé se duerme, borracho y desnudo, siendo descubierto por uno de sus hijos. Dice así:

*"Y comenzó Noé a labrar la tierra, y plantó una viña:
Y bebió del vino, y se embriagó y estaba descubierto en medio de su tienda.
Y Châm, padre de Canaán, vió la desnudez de su padre, y díjolo a sus dos hermanos a la parte de afuera.
Entonces Sem y Japhet tomaron la ropa, y la pusieron sobre sus propios hombros, y andando hacia atrás, cubrieron la desnudez de su padre".*

A pesar de que en este primer episodio bíblico-etílico, el vino motiva un conflicto -Noé, molesto por la actitud de Châm, lo maldice a él, a su ascendencia y descendencia-, el alcohol no representa un concepto negativo para el pueblo de Israel. Por el contrario, el vino (única bebida alcohólica que se puede fabricar con la uva, según la *Kashrut*, la ley que norma los hábitos alimenticios) está presente en casi todas las festividades (*Jaguim*) y en el *Shabat* (Sábado) en el ritual del *Kidush* (bendición del vino). En *Pesaj*, la Pascua Judía, se deben beber

al menos cuatro copas (la última, en honor del Estado de Israel). Y, si bien el judaísmo prohíbe el consumo de alcohol en exceso, en la fiesta de *Purim* es una *miztvá* (deber) emborracharse hasta no diferenciar entre Mordejai y Amán, dos de los protagonistas del Libro de Ester.

Según este relato bíblico, la sobrina de Mordejai, la reina Ester, intercede ante su marido, el rey Asuero de Persia, evitando que éste expulse a los judíos del reino, como le había sugerido Amán, su primer ministro. Para el judaísmo, Amán representa el mal. Y la tradición indica que, cada año, los israelitas deben recordar este episodio con regocijo y ordena, además, que esto sea cumplido sin limitaciones. Así, en *Purim* está permitido embriagarse hasta no distinguir el bien del mal.

Tentaciones de Satán

En el Islam, la prohibición del alcohol es absoluta. No sólo no se permite el consumo de bebidas alcohólicas, sino todo lo embriagante, sean éstos drogas, licores o incluso algún comestible que lo contenga. En el Corán se utiliza el concepto de *jamr*, que se refiere a “lo fermentado”. Asimismo, en español esta palabra significa “cubrir”, mientras que todas las cosas que cubren a otras son llamadas *jimmár*.

El uso de este término, según la tradición islámica, se debe a que el alcohol y lo fermentado tienen un efecto nocivo sobre la capacidad de razonar y la facultad del entendimiento, lo que facilita la comisión de pecados, y aleja a los creyentes de la oración y de las palabras del profeta. Todo lo que debilita o desarmoniza la razón es, para los seguidores de Mahoma, una representación del mal, una tentación de Satán.

La prohibición se indica en la Sura V del Corán, de la siguiente forma:

“¡Oh creyentes!, el vino, los juegos de azar, las estatuas y la suerte de las flechas son una abominación inventada por Satán; absteneros de ello y seréis felices. Satán desea excitar el odio y la enemistad entre vosotros con el vino y el juego, y alejaros del recuerdo de Dios y de la oración. ¿No os abstendréis, pues, de eso? Obedeced a Dios, obedeced al profeta, y manteneos en guardia, porque si os extraviáis, sabed que el apóstol sólo está dedicado a la predicación”.

Al igual que en judaísmo, en el islam sólo se permiten excepciones a la norma cuando está en riesgo la salud humana. De esta forma, sólo por razones de salud, un musulmán puede consumir *jimmár*.

Sangre de Cristo

En el cristianismo, el vino protagoniza uno de los primeros milagros de Cristo. Según el Libro de Juan, Jesús convirtió el agua en vino a petición de su madre, entregando una de las primeras señales a sus discípulos para que creyeran en él:

“Y al tercer día hicieron unas bodas en Caná de Galilea; y estaba allí la madre de Jesús.

Y fue también llamado Jesús y sus discípulos a las bodas.

Y faltando el vino, la madre de Jesús le dijo: Vino no tienen.

Y dícele Jesús: ¿Qué tengo yo contigo, mujer? Aun no ha venido mi hora.

Su madre dice a los que servían: Haced todo lo que os dijere.

Y estaban allí seis tinajuelas de piedra para agua, conforme a la purificación de los Judíos, que cabían en cada una dos ó tres cántaros.

Dícele Jesús: Hinchid estas tinajuelas de agua. E hinchieronlas hasta arriba.

Y dícele: Sacad ahora, y presentad al maestresala. Y presentárosle.

Y como el maestresala gustó el agua hecha vino, que no sabía de dónde era (mas lo sabían los sirvientes que habían sacado el agua), el maestresala llamó al esposo, Y dícele: Todo hombre pone primero el buen vino, y cuando están satisfechos, entonces lo que es peor; mas tú has guardado el buen vino hasta ahora.

Este principio de señales hizo Jesús en Caná de Galilea, y manifestó su gloria; y sus discípulos creyeron en él.”

También, el vino es –para los cristianos– la sangre de Cristo, ofrecida a los hombres para la remisión de sus pecados. Dice el Nuevo Testamento:

“Y comiendo ellos, tomó Jesús el pan, y bendijo, y lo partió, y dio a sus discípulos, y dijo: Tomad, comed esto es mi cuerpo.

Y tomando el vaso, y hechas gracias, les dio, diciendo: Bebed de él todos;

Porque esto es mi sangre del nuevo pacto, la cual es derramada por muchos para remisión de los pecados.

Y os digo, que desde ahora no beberé más de este fruto de la vid, hasta aquel día, cuando lo tengo de beber nuevo con vosotros en el reino de mi Padre”.

La representación de la carne y la sangre del Hijo de Dios en el pan y el vino se valida en la doctrina de la Transubstanciación, mencionada por primera vez en el Concilio de Letrán (1215) y definida por el Concilio de Trento (1546). Entonces se señaló que “porque Cristo, nuestro redentor dijo que lo que ofrecía bajo la especie de pan era verdaderamente su Cuerpo, se ha mantenido siempre en la Iglesia esta convicción, que declara de nuevo el Santo Concilio: por la consagración del pan y del vino se opera el cambio de toda la substancia del pan en la substancia del Cuerpo de Cristo nuestro Señor y de toda la substancia del vino en la substancia de su Sangre; la Iglesia Católica ha llamado justa y apropiadamente a este cambio transubstanciación”.

Este fenómeno de transformación se produce en el sacramento de la Eucaristía, en la Santa Misa, en el cual el sacerdote consagra la hostia (el pan) y el cáliz de vino y, a través de ellos y por poder divino, el Mesías se hace presente entre los hombres.

Asociada a esta tradición está la leyenda del Santo Grial, el cáliz que se habría utilizado en la Última Cena. En éste, José recogió la sangre que fluía de las heridas de Jesús mientras lo lavaba, tras la crucifixión.^P



Ilustración de Osnofla. En revista Pacífico. 1935

LIBRERIA SBS

LIBROS DEL MUNDO...

AL ALCANCE DE TODOS

SBS
SPECIAL BOOK SERVICES

AVDA. PDTE. KENNEDY 8020 / VITACURA, SANTIAGO / WWW.SBS.CL // CLIENTES@SBS.CL



El travestismo de los productos chilenos

La falta de una imagen-país, o denominación de origen, les resta valor a algunos productos nacionales en el extranjero, entre éstos, las bebidas alcohólicas. Analizamos aquí un par de casos que ilustran esta situación.

■ por Jorge Peña

La Compañía Cervecerías Unidas (CCU), exportó a Alemania entre 1998 y 1999 la cerveza Escudo. Para poder hacerlo CCU tuvo que someter a su producto a una cirugía mayor. Un estudio de mercado realizado en Alemania por encargo del socio de CCU, el Grupo Cerveceros Paulaner, reportó en 1997 que Chile, como plataforma de negocios, no transmitía valores positivos a sus productos. La mayoría de los entrevistados del estudio de mercado encargado por Paulaner no sabía con qué asociar Chile; mientras que los pocos que sí sabían algo del país, asociaron a Chile con una dictadura o con violaciones a los derechos humanos. El resultado: Paulaner cambió por completo la imagen de la cerveza Escudo para poder introducirla al mercado alemán.

Escudo debió asumir, entonces, un nuevo slogan que decía "la verdadera cerveza sudamericana". De este modo Paulaner pretendía distanciar a Escudo de la imagen de Chile y acercarla a asociaciones mucho más positivas surgidas de Sudamérica, como la naturaleza exótica y el pasado indígena, atributos del subcontinente que los alemanes valoran bien.

No se puede pasar gato por liebre

No obstante los esfuerzos transformadores realizados por Paulaner en Alemania, al cabo de un año, la versión de Escudo disfrazada de cerveza mexicana (con etiqueta amarilla, soles, iconografía y gráficas claramente inspiradas en la tradición mexicana de la fiesta de los muertos), desapareció del mercado alemán. La desaparición de Escudo del mercado alemán levantó la sospecha de un problema de inconsistencia. Al parecer los consumidores alemanes no valoraron positivamente la mexicanización de la cerveza chilena.

Problemas similares al de la cerveza le ocurren al vino chileno. Un producto que por excelencia profita de la imagen-país, carece de políticas de promoción homogéneas y coherentes para posicionar la "marca Chile" como uno de sus atributos. El gran problema de los exportadores chilenos no es sólo que desconocen lo que pasa por la mente de los consumidores extranjeros cada vez que éstos se enfrentan a sus productos en los estantes de los supermercados, sino que además ignoran el modo de contactar eficientemente con el público extranjero.

En revista Asovino, Vol. 8, 1970. Gentileza Sección Revistas, Biblioteca Nacional.



Pisco Control PURA UVA.

Elaborado con caldos de uvas moscateles seleccionadas y madurado en vasijas especiales para mantener su invariable CALIDAD. Solo o combinado destaca su bouquet... aroma y cuerpo.



PISCO CONTROL
un pisco auténtico

La Viña Concha y Toro lanzó el año 2001 el vino Casillero del Diablo como la primera marca chilena de carácter global. La meta era ambiciosa: aumentar no sólo las ventas sino que el valor de la marca. Casillero del Diablo debía transformarse en un producto tan popular y reconocible a nivel mundial como el ron Bacardi o Coca-Cola.

En Concha y Toro estaban conscientes de los grandes desafíos a los que se enfrentarían tras esta decisión. En la empresa se preguntaban por la recepción que la campaña tendría en el extranjero, sobre todo les preocupaba el nombre: Casillero del Diablo, una marca nada fácil de pronunciar para un inglés o un alemán. También le preocupaba a Concha y Toro la transmisión de la leyenda que dio origen al mito de Casillero del Diablo (La leyenda: hace más de 100 años para evitar que las botellas del mejor vino de Concha y Toro se “perdieran”, sus dueños crearon la leyenda de que el diablo habitaba en las bodegas de la viña y se enojaba cada vez que le tomaban su vino, así surgió Casillero del Diablo como sinónimo de vino de calidad).

Para sortear estos escollos, la viña chilena diseñó una campaña predominantemente gráfica. Una botella en llamas debía representar a Casillero del Diablo y transmitir con ello la leyenda que dio origen al nombre del vino. Una imagen y un mensaje en inglés para todo el mundo serían las claves de la campaña.

Lo que los ejecutivos de Concha y Toro no pudieron prever es que el tradicional envase metálico que contiene la botella de Casillero del Diablo, adoptado en Chile en los 80 en pleno período de las importaciones (cuando Chile descubrió el whisky), es asociado en otras latitudes del mundo precisamente con whisky y no con vino. En Alemania a este problema se sumó el hecho de que la botella en llamas, la imagen de la campaña, fue asociada con “aguardiente” y no con vino, imagen que se veía confirmada por el empaque de metal similar al de las botellas de whisky.

Como resultado de esta experiencia, la nueva campaña iniciada por Concha y Toro desde agosto del 2002 busca corregir las imperfecciones de la primera. En esta última se mejoraron las etiquetas, de modo que éstas transmitan de un modo más simple los atributos del vino, entre ellos, el nada despreciable “origen país”.**P**

“Pasos hacia una ecología de la mente”
Gregory Bateson

El Problema

Es una opinión bastante generalizada que las “causas” o “razones” del alcoholismo hay que buscarlas en la vida sobria del alcoholista. Los alcoholistas, en sus manifestaciones sobrias, reciben comúnmente títulos tales como “inmaduros”, “fijados en la madre”, “orales”, “homosexuales”, “pasivo-agresivos”, “temerosos del éxito”, “hipersensibles”, “orgullosos”, “afables” o simplemente “débiles”. Pero los corolarios lógicos de esta creencia no suelen examinarse.

1) Si la vida sobria del alcoholista lo impulsa, de una manera u otra, a beber, o le propone el primer paso hacia la intoxicación, no ha de esperarse que cualquier procedimiento que refuerce su estilo particular de sobriedad reduzca o controle su alcoholismo.

2) Si su estilo de sobriedad lo impulsa a beber, entonces ese estilo tiene que contener algún error o patología, y la intoxicación necesariamente proporciona alguna corrección –por lo menos subjetiva– de ese error. En otras palabras, comparada con su sobriedad, que de algún modo es “errada”, su intoxicación tiene que ser de alguna manera “acertada”. La antigua máxima In vino veritas tal vez contenga alguna verdad más profunda de la que habitualmente se le atribuye.

3) Una hipótesis alternativa, cuando sobrio, el alcoholista es de alguna manera más sano que los que lo rodean, y esta situación le es intolerable. He oído a alcoholistas argumentar a favor de esta posibilidad, pero no la tomaré en cuenta en este ensayo. Pienso que Bernard Smith, representante legal de los AA, que no es alcoholista, se acercó bastante al blanco cuando dijo: “El miembro [de AA] nunca estuvo esclavizado por el alcohol. El alcohol le sirvió simplemente de escape de la esclavización personal a los ideales falsos de una sociedad

(sigue...)

El ritual de la palabra: Gollipeyem gillatuwe mew ebrio de azul voy

"El araucano de hoy día es tan limitado, astuto, feroz y cobarde al mismo tiempo, ingrato y vengativo, como su progenitor del tiempo de Ercilla, vive, come y bebe licor con exceso como antes; no han imitado, ni inventado nada desde entonces, a excepción de la asimilación del caballo, que singularmente ha favorecido y desarrollado sus costumbres salvajes"
(El Mercurio, 24 de mayo de 1859)

(continuación...)

materialista". No se trata de una rebelión contra los ideales insanos que lo rodean, sino de un escape de sus propias premisas insanas, que se ven reforzadas continuamente por la sociedad circundante. De todas maneras, es posible que el alcoholista sea de alguna manera más vulnerable o sensible que el normal respecto del hecho de que sus premisas insanas pero convencionales llevan a resultados insatisfactorios.

4) La presente teoría del alcoholismo, por consiguiente, proporcionará una correlación inversa entre la sobriedad y la intoxicación, mediante la cual, esta última podrá ser vista como una corrección subjetiva apropiada de la primera.

5) Existen, por supuesto, muchas circunstancias en las que la gente recurre al alcohol y aún a la intoxicación extrema como un anestésico que trae el alivio respecto de las pesadumbres, el resentimiento y el dolor físico ordinarios. Podría decirse que la acción anestésica del alcohol proporciona una correlación inversa suficiente para nuestros propósitos teóricos. Pero yo excluiré específicamente esos casos de mi consideración, en la medida en que no son pertinentes para el problema del alcoholismo adictivo o repetitivo, y lo haré así a pesar del hecho incuestionado de que "pesadumbre", "resentimiento" y "frustración" son comúnmente empleados por los alcoholistas adictos como excusas para su beber.

Buscaré, por consiguiente una correlación inversa entre la sobriedad y la intoxicación que sea más específica que la proporcionada por la mera anestesia.

1 [Alcohólicos Anónimos], *Alcoholic Anonymous Comes of Age*, Nueva York, Harper, 1957, pág. 279. (La bastardilla no está en el original.)

■ por Elicura Chihuailaf

Como suele con frecuencia decirse, el consumo de bebidas alcohólicas es una herencia cultural que comparten muchos pueblos en el mundo, la cultura de la ingesta del licor en cada uno de ellos tiene aspectos que les son semejantes, pero también otros que los hacen distintos, dicen.

Al igual que en la vida de tales culturas, nuestros antepasados otorgaron al licor un lugar importante en el ejercicio de su ritualidad; y, en consecuencia, nuestra gente lo ha seguido desarrollando así, hasta ahora. La bebida alcohólica y la comida eran / son considerados necesarios para hacer más profundas las expresiones de las ideas, de las emociones, de los sentimientos, especialmente cuando se las aborda desde la perspectiva del Nvtram / el Arte de la Conversación. Porque ¿de dónde y cómo se originó la Palabra?, nos están diciendo. Los seres humanos lograron aprehenderla poco a poco, lentamente aún en estos días, desde los sonidos de la naturaleza -los paisajes y las cosas-, desde los sonidos del universo infinito. La palabra surge, es asida, de manera siempre poética, desde el lenguaje de la naturaleza, cuando los seres humanos establecieron / establecemos una relación de ebria ensoñación, de ebria compenetración con ella (en el sentido de permanente sorpresa, de constante actitud de Escuchar, de contemplación de la sublime existencia de todo lo que nos rodea). Por eso, la bebida alcohólica y la comida -en cantidad suficiente para despertar los sentidos y no para obnubilarlos, para alcanzar un estado de elevación y no de burda borrachera o hartamiento, dijeron y nos están diciendo nuestros Mayores ("Amulen ñi gollinñen Kallfvlelu mew / ragi pu row / gollipeyem gillatuwe mew. Ebrio de Azul voy / entre el follaje / de la taberna sagrada")- actúan como una memoria de ese estado y renuevan, hacen refulgir, las texturas, los aromas, los sabores, los colores y la música de las Palabras; nos remontan hacia su Sueño, permitiéndonos asimismo vislumbrar aquello que permanece todavía en el espacio de lo innombrado.

El Nvtram / el Arte de la Conversación es una forma de reverenciar, una forma de agradecer, la posibilidad de ese instrumento monumental que es la Palabra. La Palabra, creación maravillosa de tantas culturas; la Zugu / Palabra -aglutinante y declinable- de nuestro pueblo entre ellas. La Palabra que abordada de manera precisa, poética, es decir, sin innecesario exceso, nos permite tocar más hondamente aquello misterioso, insondable, que es el espíritu de una otra / un otro que recibe -que escucha- lo que le estamos diciendo, nos dicen. Y, precisamente, licor o bebida alcohólica en mapuzugun / idioma de la Tierra se dice pvlvko, palabra compuesta por dos términos: pvlv, que significa espíritu, y ko, que significa agua; pvlvko, agua espirituosa. En el uso común esta denominación se transformó en lo que hoy se pronuncia comúnmente

□ Fotografía: Alexis Díaz





como pulku o pulko. Al ingerir en demasía un líquido espirituoso, dice nuestra gente, como nunca se sabe si éste es tierno, pendenciero, risueño o melancólico, lejos de hacernos más prístinos, lejos de armonizarnos con el sentido original de lo nombrado, interferirá siempre en la más fidedigna expresión de nuestra propia espiritualidad, que no infrecuentemente se desencuentra con su habitáculo y su habitante: la Palabra.

En una cultura tan protocolar como la nuestra, la ritualidad -del modo ya aludido- se expresa en muchos momentos: en el juego del palin / chueca; en los casamientos; en los trabajos colectivos como el mingako (realización comunitaria de preparación de la tierra y siembra) y el rukatun (construcción colectiva de una casa); en las celebraciones de reafirmación de la amistad; entre otros instantes en los que hay gvlam / consejos de los Lonko y / o de los más ancianos y ancianas. En el Gillatun -nuestra más importante ceremonia espiritual de agradecimiento- y en las iniciaciones de Machi / Sanadora, por ejemplo. En todas estas trascendentes ocasiones, cotidianas al mismo tiempo, como manifestación de Ternura, se ofrece siempre el primer sorbo de la bebida a la Tierra y también se asperja (como acontece cuando se pide permiso para las roturaciones de la tierra, para las siembras, y para extraer árboles de un bosque).

“Tengo listos los jarritos de la bebida ritual, te rociaré en señal de súplica, oo! Padre; a tu acción creadora debemos todos los productos del campo; de esos se ha hecho este muzay que te estoy rociando. Lo mismo te devolveré la sangre de tus animales”. “Te ofrezco hoy libación tomada de los jarritos sagrados, oo! Genechen, tú que vives en la Tierra de Arriba, y estás sentado en tu hermosa mesa de plata” (Ruego de una machi que se inicia; referido por Pascual Coña, en sus Memorias). “Mogen ta pichiy, pigén. Pvtokoyu ka yiafiyu ti Mapulkvechi fvnkun aliwen fey wvla puruayu, wiñotuluam iñchiw vñvm reke mvna yewmewiyu. Feypin, petu ñi amunon, vnatuan kiñe zomo ñi piwke (ñi pu Kuyfikecheyem reke ñi femvn) ka wallkepvle miyawvlan tañi az tapvl ka rayen egu munulneafiñ. Pvrow pe piafin ta filu tañi zuguatw wigkul ñi Pewma egvn. Feyti Nag Mapu mu pvraley ta pu weraw. Fey amuan, mvleay chi am ñi kvme tukulpaageam lñiche? Allkvtun ñi pu lawen ñi gvman tami amun mew ka ñi kisu lewechi pvllv, tunten muno amutuan pialu ñam naqvnlu lafken mapu mew. La vida es breve, me dicen. Bebamos y comamos los frutos de la Tierra; bailemos, ahora que nos hemos vuelto livianos como pájaros. Digo, antes de irme, besaré el corazón de una mujer (como lo hicieron mis antepasados) y por todas partes andaré con mi rostro cubierto de hojas y de flores. Que se trencen pediré a las serpientes para que los cerros me hablen de sus Sueños. Desde la Tierra de Abajo ya se desprenden los pájaros guairaos. Adiós, me voy, ¿habrá por mí buenos recuerdos? Escucho a mis remedios llorando mi partida y mi alma solitaria dirá, muy pronto, adiós hundiéndose en poniente” (Celebración de la Vida).

Claro, en la dualidad de nuestra existencia, había (hay) ocasiones en las que nuestra gente sólo deseaba / desea divertirse, entonces se invitaba / invitamos a un kawñ. Es la oportunidad de la verborrea y del hartamiento. Allí se entonaban / entonan cantos como el siguiente: “Me he emborrachado / con el licor de los extranjeros / me he emborrachado / con un jarrito de licor”. “Si queremos emborracharnos / emborrachémonos nomás, hermano / Y borrachos, ¿qué haremos? / Emborrachémonos nomás / emborrachémonos con el licor de los chilenos”. La bebida alcohólica más usual en nuestra cultura, hasta antes de la llegada de los españoles y chilenos con sus aguardientes y vinos, fue el muzay o muday. Se obtenía de la fermentación del preparado del gilliw / piñón o de wa / maíz -actualmente, también del trigo- y que puede nada más alcanzar un grado alcohólico equivalente al de una cerveza. Lo demás es historia de invasiones militares y económicas (con sus hegemónicas concepciones de desarrollo y progreso) violentas siempre, como la denominada “Pacificación de la Araucanía” por parte del Estado chileno, y sus secuelas de pobreza, marginalidad y estigmatización. **P**

“Lo primero que recuerdo sobre el vino y el alcohol es la hora de los almuerzos cuando mi padre nos llenaba un vaso con vino para que “nos fuésemos acostumbrando”.

En ese tiempo la asociación con la familia Valdivieso, parientes de mi padre, se relacionaba con el champagne y no con el vino que se produjo mucho después, una vez vendida la firma original. En todo caso, el vino siempre lo relacioné primero con las borracheras, sin distinguir mucho si eran producidas por el vino o por algún licor como el whisky, el gin, el pisco u otro licor.

Lo que sí en mi casa y yo mismo uníamos el vino a las borracheras del pueblo, a los campesinos, a los rotos que llamábamos borrachos y, por supuesto, que en esta imagen de las borracheras con vino incluíamos a los indígenas. La palabra indio y borracho siempre andaban juntas.

(...) En todo caso, jamás uní el vino a un ritual, a un ceremonial.

Nada semejante existió en mi familia ni en las familias de mi clase con las cuales estuve en contacto.

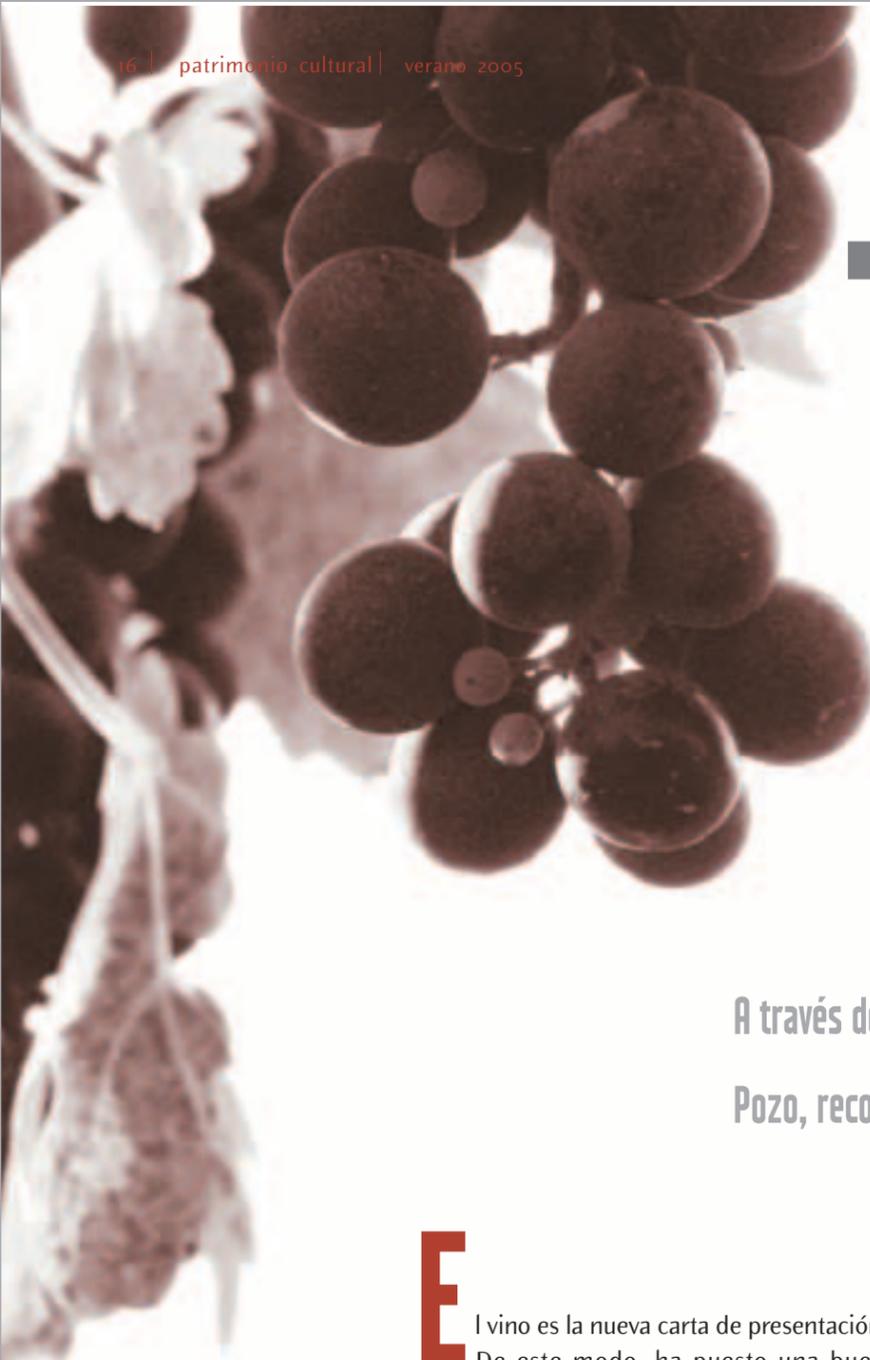
Los ceremoniales tenían que ver con la apariencia y con el dinero.

Las fiestas de Pascua o Año Nuevo o la de las niñas cuando cumplían quince años y se presentaban en sociedad.

Nuestra clase oligarca ha sido esencialmente pragmática, con afición al poder y al dinero”.

(Jaime Valdivieso)

Elicura Chihuaif Nahuelpán / Temuko, Región Mapuche / Luna de los Primeros Frutos, 2004



The .chilean wine!

A través de la lectura de la Historia del vino y una conversación con su autor, José del Pozo, recorreremos la evolución de esta bebida en Chile.

El vino es la nueva carta de presentación del país en el extranjero. De este modo, ha puesto una buena cuota de litros en la construcción de una imagen de nación exitosa y en desarrollo. Sin embargo, el nuevo estatus que ganó en mesas de comensales exigentes, tiene tras sí una historia poco conocida.

José del Pozo, historiador chileno, residente en Canadá hace más de treinta años, plantea que es sorprendente la exigua bibliografía que existe en torno a la evolución de este producto en el país. Recurrió a fuentes primarias, ya que “partía de cero”: documentos que sólo algunas viñas conservaban; testimonios orales de viñateros y trabajadores; diarios antiguos, y el Archivo Nacional, fueron fundamentales. Una decisión que tomó fue demarcar el área geográfica de estudio, y optó por la zona central, donde se concentró el cultivo de cepas de origen francés, ya que desde el Maule al sur, continuaron

Sociedad Nacional de Agronomía (SNA), en 1838, fueron hechos cruciales para que el panorama cambiara en la producción vitivinícola. A esto se sumó la efímera exportación a California y Australia, hacia 1840, y una más estable a Inglaterra.

La influencia de la viticultura francesa fue clave. No sólo se importaba sus mostos, sino también la elite terrateniente chilena introdujo tecnología y costumbres en torno al cultivo del vino. Del Pozo precisa que tradicionalmente se presenta a Silvestre Ochagavía, como el precursor de la importación de cepas francesas, en 1850. Pero, ya en 1845, un francés de apellido Nourrichet, había introducido cepas de su país a la hacienda La Luisa, incorporada después a la Quinta Normal. En 1848, otro galo, Pierre Poutays, creó la viña La Aguada. Algunas de las cepas que llegaron fueron Pinot, Cot, Cabernet y Gamet, para los tintos, y Semillon, Moscatel y Sauvignon, para los blancos.

Desde su arribo los españoles trajeron consigo vino, ya sea para su dieta diaria o por motivos religiosos. La cepa en Chile adoptó el nombre de País. Sin embargo, en la Colonia el vino no fue el principal brebaje. La chicha era la preferida en las festividades del pueblo indígena y mestizo.

El historiador considera a Ochagavía parte de todo un movimiento vitivinícola que organizó las viñas del valle central. Los nuevos empresarios forman parte de los denominados “apellidos vinosos”: Correa,

las plantaciones de la denominada cepa País, heredera de la que trajeron los españoles en la Colonia.

De la chicha a los apellidos vinosos

Desde su arribo los españoles trajeron consigo vino, ya sea para su dieta diaria o por motivos religiosos. La cepa en Chile adoptó el nombre de País. Sin embargo, en la Colonia el vino no fue el principal brebaje. La chicha era la preferida en las festividades del pueblo indígena y mestizo. Del Pozo precisa que en “cuadros del siglo XIX de las celebraciones del 18 de Septiembre, se observa a fondas y chinganas con grandes lienzos ofreciendo el conocido licor”. Otro competidor era el aguardiente, que combinado con limón, agua y azúcar, se conocía como ponche.

La renovación de la agricultura a mediados del siglo XIX introdujo importantes transformaciones en los viñedos del valle central. La contratación de ingenieros agrónomos, y su posterior formación en el país; la construcción de canales y tranques artificiales; la expansión del ferrocarril; la aparición del crédito agrícola, y la creación de la

Ossa, Concha y Toro, Urmeneta, Errázuriz, Tocornal, Cousiño, Subercaseux y Undurraga, por nombrar a algunos. Muchos de ellos tomaron como actividad complementaria el cultivo, ya que sus fortunas provenían de la minería, la banca o el comercio.

Pero aparte del sentido económico, la elite vio en ellas la posibilidad de tener sus propios “châteaux”, nombre para designar a los palacetes de las viñas francesas. Grandes casonas, junto a una iglesia y amplios parques, diseñados por paisajistas extranjeros, eran el espacio ideal para que las familias realizaran toda clase de actividades sociales.

En tanto, la vida en los campos continuaba bajo el sistema del inquilinaje. Sólo a fines del siglo XIX, el inquilino asemejó al obrero, en cuanto su trabajo era de 48 horas semanales y tenía poco o nada de tierra. Su labor era pagada, y mantenía algunas regalías, como ciertos víveres. Un sistema que implementado en algunas viñas fue la del “tratero”, esto es, un contratista que tenía un sector de la viña a cambio de un salario por todo el año, quien a su vez podía contratar a otros trabajadores.

una historia

■ Delia Pizarro

Entre 1860 y fines del siglo XIX, la filoxera invadió los parronales de Francia. Era un insecto que depositaba los huevos en las raíces de la viña. Gracias a las precauciones de los agricultores y el gobierno, Chile pudo eximirse de este mal.

Cambio de hábito

Hacia 1883 Chile producía 41,7 millones de litros de vino, 40 millones de chicha y 31 millones de chacolí. Pero a comienzos del siglo XX, en 1923, las cifras cambiaron bastante: 243 millones de litros de vino contra 32 millones y 57 millones de chicha y chacolí, respectivamente. El vino –acota Del Pozo– “es una bebida tradicional, pero no siempre fue la más importante”.

Sólo la Reforma Agraria –a mediados del siglo– provocó ciertos cambios sociales y administrativos en el sector. Algunos de ellos fueron la formación de sindicatos y la transformación de las empresas familiares en sociedades anónimas. Hasta 1960 las viñas “funcionaban como empresa netamente familiares y no vendían acciones. En este sentido, eran muy poco modernas”, aclara Del Pozo. Pese a las medidas del gobierno socialista en la reforma, los viñedos tuvieron un trato especial: serían un área mixta de la economía. Consistía en que el Estado tendría el 51% de las acciones, mientras los dueños originarios podrían conservar un 49%. Aun así, los viñateros pensaban que éste era un camino a la expropiación.

La profunda transformación económica que produjo el golpe militar en 1973 no dejó fuera al mundo del vino. En 1974 se suprimió la ley de 1938 que limitaba la producción, pero hasta la siguiente década ésta sufriría altos y bajos. La zona del sur del Maule fue la más afectada en este nuevo contexto, los pequeños agricultores no pudieron competir, porque la cepa País se destinaba sólo al mercado interno.

La producción de las cepas francesas aumentó entre fines de 1970 y comienzos de la década de 1980, para pasar a una baja en los años de crisis, y remontar después de 1985. En este período las exportaciones mantuvieron un nivel modesto que, únicamente a inicios de 1990, tomaría bríos. Del Pozo no determina los factores exactos de este auge exportador, aunque plantea que la baja rentabilidad en la crisis de los 80 llevó a los productores a buscar compradores en el exterior y a la inversión tecnológica. Las viñas se dieron cuenta de que el vino chileno tenía un sabor espeso para el consumidor estadounidense o europeo, que exigía vinos más aromáticos y frutosos.

Además, hubo un cambio en los hábitos de consumo: “países cerveceros como Inglaterra comenzaron a preferir el vino”, explica. De este modo, Chile en el auge exportador, emergió como un país que producía un vino económico, pero de calidad. Nada mejor, a inicios del siglo XXI, para los empresarios y los gobiernos, que acudir los mercados internacionales con una botella de vino como carta de presentación para empezar a hacer buenos negocios. **P**



PATRIMONIO ETÍLICO

La producción nacional en cuanto a licores y alcoholes es amplia, así como la cantidad de combinaciones y preparaciones posibles, de diversa índole y poder embriagante. A continuación, ofrecemos un práctico glosario que reúne parte de nuestro prolífico patrimonio etílico.

Apiado: Se maceran ramas de apio en aguardiente.

Borgoña: Frutillas maceradas en vino tinto, con azúcar a gusto. También recomendable con chirimoya o duraznos.

Cola de Mono: Trago típico de la época de Navidad y Año Nuevo. Resulta de la combinación de aguardiente con leche, café, canela, nuez moscada, vainilla, clavo de olor y azúcar.

Chicha: Licor que se obtiene de la fermentación del jugo de la uva o de la manzana. Su ingesta se asocia a la celebración de las Fiestas Patrias.

Chufly: Aguardiente con Bilz.

Chupilca: Combinado de harina tostada, azúcar y vino tinto.

Enguindado: Licor que se obtiene al macerar guindas en aguardiente, con azúcar a gusto.

Fanchop: Cerveza con Fanta.

Jote: Combinado de vino tinto con Coca Cola, debe su nombre a su aspecto oscuro, como el del ave que inspira su nombre.

Licor de Oro: Preparado sobre la base del suero de la leche, almendras, vainilla, clavos de olor y azafrán, entre otras especias naturales.

Mistela: Bebida alcohólica que se prepara con cáscaras de frutas hervidas en aguardiente, con agua, azúcar, canela, esencias y hierbas aromáticas.

Navegado: Se obtiene hirviendo vino tinto, azúcar, canela, clavos de olor y otras especias en una olla. Se toma caliente.

Pájaro Verde: Bebida alcohólica nacida en las cárceles chilenas y de altos niveles de toxicidad. Su preparación consistía en separar el alcohol contenido en barnices y pinturas con la ayuda del jugo ácido del limón.

Pichuncho: Combinado de pisco y martini blanco. Se sirve de aperitivo, con hielo y una rodaja de limón.

Píscola: Clásico brebaje que resulta de la mezcla de pisco con Coca Cola.

Pisco Sour: Más allá de las reivindicaciones nacionalistas, el pisco sour es el infaltable aperitivo que se hace con pisco, limón y azúcar flor a gusto. Se le puede agregar clara de huevo, para que quede más espumoso; Amargo de Angostura, para neutralizar el sabor del limón, o whisky, para evitar la acidez.

Ponche a la Romana: Combinado típico de Año Nuevo, que resulta de la combinación de champaña, piña molida y helado de piña. El “Ponche de los pobres” resulta de la combinación de los mismos ingredientes, con la diferencia de que, en vez de champaña, se usa vino blanco.

Ponche de Culén: Bebida alcohólica que resulta de la maceración de palos de Culén en aguardiente.

Rompón: Licor de huevo macerado en aguardiente, de intenso color amarillo.

Terremoto/Réplica: El primero corresponde a la mezcla de pipeño con helado de piña, servido en un vaso de medio litro y su nombre se debe a los efectos que produce en quienes lo beben. En consecuencia, la Réplica es la repetición del Terremoto, pero servido en un vaso más pequeño.

Vaina: Batido de oporto o vino añejo, huevo y azúcar flor. Se sirve con canela en polvo.

“Dueño de Nada” / Teatro Camino / 27 de Noviembre de 2004

Entre las flores, un tazón de vino / bebo solo, ningún amigo está cerca. /
Levanto mi copa, invito a la luna / y a mi sombra, y ahora somos tres. /
Mas la luna nada sabe de bebidas / y mi sombra se limita a imitarme, /
pero así y todo, luna y sombra serán mi compañía. / Canto y la luna
prolonga su presencia, / bailo y mi sombra se enreda. / Mientras me
mantengo sobrio, nos alegramos juntos, / cuando me embriago,
cada uno se marcha por su lado, / jurando encontrarnos en el río
de plata de los cielos. (Li Po, 701)



Rocinante, Pág. 33 - Aérea, Pág. 27 - Plagio, Pág. 12 - Grifo, Portada - Lat. 33, Pág. 8 - Revista de Crítica Cultural, Pág. 47
Tambor, Pág. 19 - The Clinic, Editorial



Fotografía: Alexis Diaz

■ con Jesús Sepúlveda

De bar en bar enfermo de poesía

Pasé varios años poseído por el espíritu del vino y otros licores menos nobles. A los 25 caí en cama e imaginé un nuevo libro: Hotel Marconi. Al levantarme, estaba deshinchado y hepático. Nueve meses después volví a recaer. Era el año 1993.

Dos años más tarde me fui de Chile. Llegué a un poblado universitario estadounidense que, sin serlo, se transformó en mi Sanatorio: Eugene, Oregon. Allí asistí a un par de sesiones de Alcohólicos Anónimos para escuchar inglés y conocer gente. –“Yes, I have a problem with alcohol”– era la frasesita que todos repetían. Me chanté por tres años y limpié mis venas. Entremedio me fui curando del demonio etílico con otras yerbas, que dieron paso a otro tipo de obsesiones.

Walter Benjamin señala que la intoxicación es una forma de iluminación profana. Cada sustancia que se ingiera tiene un límite, por tanto hay que conocer muy bien la dosis para no exacerbarlo. El vehículo de la alteridad que transporta a ese estado alterado de conciencia es el cuerpo. Sin su ayuda, la mente se estrella contra el vacío. Y se mutila.

Terminé Hotel Marconi en sobriedad y Cuarto Propio lo lanzó al descampado crítico en 1998. Tal vez me salvé de una muerte precoz o de un canazo seguro. Lo que está claro es que me sané de las depresiones mórbidas de la adolescencia y la primera juventud.

Para Benjamin la iluminación profana es una inspiración antropológica materialista lograda mediante la intoxicación, que no es sino el estado de conciencia en el cual se percibe la vida cotidiana como algo impenetrable, mientras lo impenetrable se percibe como experiencia cotidiana. Es, por tanto, un desplazamiento físico y mental que da vuelta la realidad para reemplazar su vigilia racional con la agencia de lo maravilloso. Rimbaud quiso hallar un estado de clarividencia por medio del desorden de los sentidos y llegar a esa zona incierta de lo desconocido. Huidobro aspiraba a la supraconciencia haciendo vibrar su caja cerebral a la velocidad del delirio poético. Otros han preferido la oscuridad lumínica que brinda el espíritu del alcohol.

Es probable, sin embargo, que el surrealismo haya sido la encarnación más intensa del proceso creativo a través de su intoxicación total: Artaud, Cocteau, Michaux, entre otros, y cuya bandera de lucha –el azar objetivo y la belleza convulsa– no fueron sino la confusión histórica entre el impulso interno y el signo externo que proyecta la siquis en el mundo.

Pero ¿qué es la escritura sino la proyección de la siquis en el mundo?

Hotel Marconi fue escrito desde un cuarto y muchos cuartos en las noches de insomnio y las mañanas de caña, cuando el sol alumbraba fuerte en mis ojos. Es un pequeño diario personal de la intoxicación alcohólica exasperada por la química blanca. Mezcla y bomba subjetiva de un pencazo.

Hace años que volví a beber, pero sin la urgencia ni el dolor de los desesperados. La mitología privada de la dipsomanía etílica ha quedado colgada de un marco con imágenes en blanco y negro y una leyenda romántica que roba sonrisas.

Otros han sido los vericuetos de la conciencia desde entonces. La iluminación profana se lía ahora en papel de arroz, se toma en forma de té natural y elimina ese demonio pesado y cargante que mueve las rejas clandestinamente en cada botillería de turno.

Mi último libro de poesía fue publicado en México. El diseñador ilustró la portada con una hoja de cannabis. Esa poesía ya no siente la extraña nostalgia por la pieza sola, con su vaivén de cubierta, ni añora la noche húmeda y desolada de la gran ciudad. Es liviana como el viento y alta como los árboles. Y susurra calladamente una melodía contenida en la garúa matinal. El viejo alcohol suicida se ha transformado en humo liberador. **P**

Para Benjamin la iluminación profana es una inspiración antropológica materialista lograda mediante la intoxicación, que no es sino el estado de conciencia en el cual se percibe la vida cotidiana como algo impenetrable, mientras lo impenetrable se percibe como experiencia cotidiana

DEPARTAMENTO 112

Siempre estaremos solos

Las luces de la ciudad están en movimiento

Nada digo cuando oscurece

Cuervos invisibles

sonríen tras las personas que amo

La realidad gira

como carrusel que no se detiene y provoca náuseas

A veces deseo saltar de un onceavo piso

y estrellar mi billetera contra el pavimento

El humo se desliza sobre un tablero de ajedrez

Siluetas de edificios en construcción

vigilan el reflejo de nuestros rostros

sobre una mesa cubierta de cristales blancos

BAR DA GINO

Hoy me han expulsado

del único bar que nunca cierra

Pedí tragos y no me sirvieron

Se me acercaron

contadores y abogados

reconociendo mi manera de beber

pero el garzón alegó

que yo ya tenía demasiados libros sobre la mesa

–Ella sabía de literatura–

Nada me impide beber de día

o por lo menos

a ciertas horas de la madrugada

Uno quiso ayudarme

pidiendo cerveza encubierta

–Pero ella

insistía en mirarme–

Alegué que la próxima vez

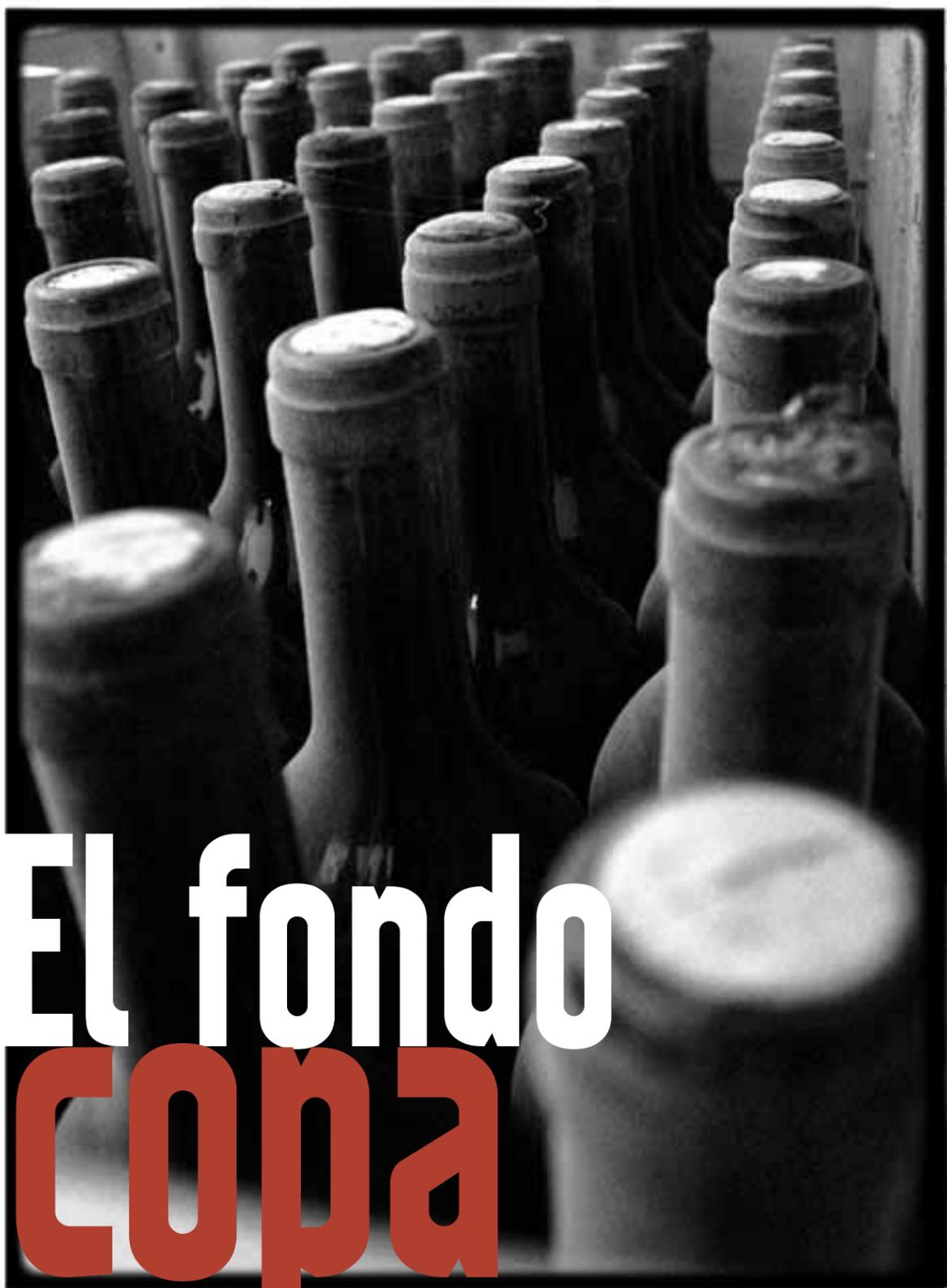
volvería con una pandilla

que nunca nadie podría olvidar

Jesús Sepúlveda, Hotel Marconi. Cuarto Propio, 1998



¿Ha sentido la necesidad de suspender o disminuir lo que bebe? ¿Algún familiar o su pareja se ha sentido molesto por su ingesta de alcohol? ¿Se ha sentido usted culpable de cómo o cuánto bebe? ¿Le ha sido preciso ingerir algún tipo de alcohol luego de despertar? Si, por ventura, el lector profano acierta a dar por positivos siquiera dos de estos ítems, puede, desde ya, considerarse un «bebedor problema».



El fondo de la copa

■ por Cristián Barros

Todo ello de acuerdo al cuestionario de Screening, dispositivo sociológico y epidemiológico para determinar el umbral de adicción a la bebida. Lo que no debiera suscitar mayor sorpresa, toda vez que nuestro país, para desgracia de muchos, constituye una suerte de avanzadilla entre las naciones alcohólicas: durante la pasada década, según cifras oficiales, la cirrosis hepática asumió el triste privilegio de ser la tercera causa de muerte en Chile.

A ello deben añadirse los daños colaterales, no siempre visibles, generados por los cuadros de intemperancia. Así pues, la mitad de los homicidios, y gran parte de los suicidios, se realizan bajo el influjo del buen Baco, fenómeno documentable en Chile desde los albores coloniales, y que ha sido, por lo demás, una vieja compañía, y auspiciadora sin duda, de las vicisitudes del bajo pueblo. Urge no olvidar, considerando lo anterior, que uno de los procesos capitales en nuestra historia, cual ha sido la vida de Frontera y la Pacificación de la Araucanía, se fundó en la alcoholización espontánea de los indígenas. Más que a los espejismos marciales –según sostiene Villalobos– la expansión de la sociedad criolla hacia el sur se debería a las disuasiones de «mostos y caldos». Pero no hay que ir tan lejos. Hoy mismo, el pozo de las estadísticas sobre alcoholismo sigue ocupado por varones mapuches de entre 20 y 50 años, seguido de cerca por el proletariado rural y urbano.

Y esto se refleja, claramente, en el aspecto laboral. «En Chile se ha estimado –aduce un informe de 1994– que los alcohólicos tienen una productividad 25% menor que los bebedores normales recibiendo igual salario», generando una disminución del 10% en la productividad de sus compañeros. Asimismo, entre las causas principales de pensión de invalidez destacan el compromiso hepático y los deterioros neurológicos anejos a la ebriedad crónica... Ante semejante evidencia, cabe preguntarse, ¿cuáles han sido –históricamente– las actitudes de la sociedad y el Estado? En principio, las soluciones institucionales han pecado, casi

siempre, de reactivas e improvisadas, obedeciendo, rara vez, a orientaciones de largo plazo. Es curioso consignar, en este sentido, que una de las primeras iniciativas –durante los Novecientos– surgió como una argucia fiscal para captar fondos, merced a la tasación de las destilerías y los comercios afines, y así sufragar el déficit del erario, y aun, eventualmente, engrosar el presupuesto de guerra.

Una memoria de la época («El alcoholismo y la ley sobre alcoholes», de Samuel Radrigán, 1904) puede esclarecer el caso perfectamente. Leemos allí que «aunque la ley 1515 [de alcoholes] se venía preparando lentamente», ésta fue, sin embargo, hija de las «circunstancias azarosas en que se encontraba la república a principios de 1902». En efecto, «las graves dificultades que nuestra Cancillería estaba empeñada en resolver» –continúa el autor– apresuraron tal aborto legislativo... «Muchos visionarios creyeron entonces que el nuevo fruto de las Cámaras sería la panacea salvadora de las arcas fiscales en crisis; pues en caso de conflicto con la República Argentina [cosa a la sazón probable, habida cuenta de la disputa territorial entre ambas naciones por la Patagonia], con su oro daría la victoria a las armas de la patria, y vencido el alcoholismo, la raza saldría de su letargo más fuerte y vigorosa que antes». En suma, el móvil para arbitrar una política de salubridad pública acusaba una lógica oportunista en lo social y, tal vez peor, dudosa en lo contable. Huelga asentar que la medida redundó en un tibio fracaso.

Eran los tiempos, no obstante, en que la elite descorchaba prestigiosos licores franceses, cuya importación excedía, anualmente, la de maquinaria agrícola o bienes de capital: las copas eran escanciadas en uno y otro extremo de la pirámide social, sólo que los de abajo recibían las heces de la fiesta. Bien lo ilustra la situación del abigarrado mundo minero a fines del siglo XIX, en un escenario tan inhóspito como el del puerto de Antofagasta (tema descrito por el investigador Claudio Garrido, tesis de 1995). De nuevo, vemos que los controles surgen de manera empírica y un tanto incoherente, promovidos más por los actores locales que por las autoridades centrales. Y es que, paradójicamente, el origen de las tentativas de higiene «antialcohólica» no se hallaría en el mismo problema, sino en resortes externos: tal, por ejemplo, la alerta debida al cólera de 1887 y sus cuitas concomitantes. Entre las últimas cabe contar, por cierto, la del expendio de agua potable –recordemos que el empresario y pionero John North había iniciado su fortuna gracias al «comercio hídrico»–, servicio crucial en una zona de escasos cursos fluviales. De ahí al control de las cantinas y tabernas mediaba un paso.

Paso que se dio, y que trajo aparejado, casualmente, un intrigante descubrimiento: la mayoría de las bebidas estaban adulteradas, y eso al grado de acarrear el envenenamiento, acumulativo o instantáneo, del consumidor. Un perito designado por los ciudadanos notables de Antofagasta llevaría a cabo los análisis de rutina. ¿Qué revelaron éstos? Pues muy simple. Mezclas deletéreas. Aguardientes –escribía un periodista del lugar– «azucarados con chancaca de Campeche o calducho de cebada con... ¡detente pluma! [sic]». O bien, «alcoholes de grano o de papas que no ofrecen gran diferencia con el ron de quemar». O por último, brebajes que resultan ser «una mezcla de alcohol etílico, amílico (aceite de papas) y metílico (espíritu de madera), de los cuales al menos el segundo es venenoso». Aunque, claro está, al poco andar se añadirían a la lista flamantes y novedosos ingredientes: «aguardiente de higos (muy nocivo, tóxico), menta coloreada con anilina verde, ajeno con la misma substancia y vino aceitado». O peor aún: «vinos abrigados con sulfato de aluminio en pequeñas dosis y coloreados con bayas de maquis». Como también «se comprueba la utilización de alcohol de quemar para ponches y otras mezclas». La alquimia suma y sigue.

¿Qué concluir, finalmente? Se diría, acaso, que es un asunto de mentalidades, y que el vino constituye, par excellence, un decantado de atributos imaginarios más que de vulgares taninos y glucosas. Se asocian al consumo de éste los dones de la virilidad y la fiesta, y aun aparece consagrado en los usos litúrgicos y rituales, investido, ahora, con las calidades –en absoluto metafóricas– de la Sangre de Cristo... Por otra parte, la censura médica no es radical, pues asume que la ingestión moderada provocaría, a la larga, mejoras en los diagnósticos cardiovasculares. Pero el problema existe, y su saldo es perceptible: no viene a cuento repetir las cifras.

Así y todo, es interesante notar, siquiera como anécdota, que en los informes del 1900 y en los actuales, a razón, pues, de un siglo de distancia, se insiste en la modernización de los cultivos y la exportación vinícola. Un enorme volumen de la producción de vino es artesanal, y su comercialización «sumergida», lo que supondría un desmedro en la pureza y una toxicidad superior, amén de significar una competencia desleal para el circuito de productores e intermediarios legales. La exportación solucionaría esta laguna, elevando los precios internos y las tecnologías aplicadas. Ahora bien, ¿no es tal discurso en buena medida tecnocrático, y por ende «neutralizador»? La incoherencia estriba en no admitir un hecho básico: el alcohol es una droga. Y seguramente una de las más duras. Tal vez en un régimen de «razón absoluta» el alcohol debiera ser prohibido, al igual que las otras drogas. O en su defecto permitido, como así las demás. En cualquier caso, su estatus sigue siendo controvertible: un objeto extrañamente simbólico, vicario. **P**





Poetas conservados en alcohol

El poeta borracho es una suerte de comodín icónico. Esta mitología hunde sus raíces no sólo en las tendencias dipsomaniacas de un verdadero raudal de bardos, sino también en un statu quo social que lo designa como un otro diferente y hasta distante, con sus licencias y pependencias siempre a flor de piel, sobre las cuales el establishment construye el sentido del quehacer artístico.

■ por Camilo Brodsky

Alcohol y versos –de Baudelaire a Bukowsky, de Li Po a Dylan Thomas– han ido configurando un verdadero arquetipo del poeta en casi todas sus versiones: el marginado de la sociedad, el dandy vividor del carpe diem, el alucinado de lo simple o el simplemente alcohólico. Gastar los codos en todos los mesones constituye el primer y primordial viaje iniciático de la mayoría de aspirantes al nebuloso mundo de las letras, convirtiéndose a la vez en la primera piedra del muro que más tarde –sin conocimiento de causa y mucho menos de la historia– los separará, de una vez y para siempre, del molesto y mundanal ruido en que nosotros –pobres mortales, a fin de cuentas– flotamos como flota una boleta en el torrente invernal hacia el desagüe de la esquina.

Los poetas, esos que muchas veces y a su pesar cayeron en el fondo de los vasos –situación que tan bien grafica nuestro querido “caerse al litro”–. En verdad, muchas veces enfermos de realidad, los poetas

acabaron enfermos de curados, muy a su pesar en muchas ocasiones; como Jack Kerouac, que frente a la ignominiosa posibilidad de convertirse en un mito viviente, prefirió morir de cirrosis –producto de sus años “de carretera”–, junto a su gato y en medio de una vida sedentaria, para decepción de los acólitos que esperaban un permanente On the road del pope beatnik, en vez de ese anciano de tan sólo 47 primaveras, ya cansado y vencido por el whisky, que se fue a morir justo el año en que los hippies –hijos naturales de los beat– llegaban al clímax de su vida en San Francisco.

Pero no todas las historias de poetas terminan necesariamente en la UTI, no al menos por culpa del alcohol. Así lo atestiguan las interminables comilonas de Pablo de Rokha, que pese a ser un bebedor de primera línea no podría ser considerado en la manada de los ebrios irredentos. Pero, de que el vino le ablandaba el corazón, se lo ablandaba. Conocida es la anécdota de las visitas de Huidobro, que en mitad de

la llamada guerrilla literaria, llegaba a la casa del Amigo Piedra precedido, ni más ni menos, que por una camioneta de la Viña Santa Rita –de la que era dueño– cargada con una colosal cantidad de mostos. Y todo para no despertar las iras de don Pablo, que ante tamaña ofrenda recibía al pije afrancesado de Vicente sin el más mínimo asomo de belicosidad. Y si bien es cierto que el fin de Pablo de Rokha exuda dramatismo, esto no es achacable a la bebida, sino más bien a que la inmensa humanidad del macho anciano ya no estaba para seguir soportando los embates de una vida demasiado cargada de sufrimiento.

Los alucinados del “Hada Verde”

Si bien a la hora de ser un borracho poco importa si es con vino, whisky o ginebra, pocas sustancias alcohólicas han tenido un pasar tan venturoso, bullado y extendido entre los artistas como la absenta, también conocida como absinthe en Francia y ajenjo en los países de habla hispana. La lista de miembros del “Círculo de Amigos de la Absenta” es larga: Van Gogh, Picasso, Alfred Jarry, Degas, Rimbaud, Baudelaire, Hemingway, Manet y Verlaine, por mencionar sólo a algunos de los conspicuos bebedores de esta bebida con antecedentes místicos en la Grecia antigua y Egipto.

La historia de La Fee Verte –“El Hada Verde”, como era conocida en los círculos bohemios parisinos de fines del XIX– comienza en 1792 en Suiza, en medio de los juegos químico-etílicos del doctor Pierre Ordinaire con la Artemisia Absinthium, e hizo su entrada triunfal en la sociedad francesa en 1805, de la mano de Henri-Louis Pernod, su primer fabricante en escala comercial. A poco andar la bebida se hizo un lugar en los corazones y los hígados del pueblo francés, llegando a ser utilizada por las tropas del ejército que luchaban en Argelia entre 1844 y 1847 para combatir las fiebres. De hecho, en 1874 los franceses consumieron 700.000 litros de absenta, para llegar a beberse sin problemas 36 millones de litros en 1910. Todo un record.

Sin embargo, tanta popularidad era peligrosa, y rápidamente fue prohibida en Estados Unidos, Holanda y Bélgica, entre otros territorios tomados por la absenta. Acusada prácticamente de subversiva y contracultural, fue finalmente proscrita en Francia, donde se siguió vendiendo de forma clandestina, principalmente en botellas de tónico capilar, hasta la década de 1930.

Amarga en más de un sentido, la absenta siempre tuvo un sitio reservado en las mesas de la bohemia artística gracias a sus efectos sobre la percepción, limítrofes con el efecto de algunas drogas alucinógenas y sicotrópicas. Según Óscar Wilde, tres son las etapas sensoriales que atraviesa el consumidor de absenta: como en todo,

la primera es muy normal, casi como el beber cualquier alcohol; en la segunda empieza el baile de verdad, con un período alucinatorio muy al estilo del delirium tremens, con monstruos y toda una procesión de imágenes crueles; y, finalmente, la euforia de la tercera fase, poblada de maravillas y seres fantásticos, pero amables. Para Paul Verlaine, en cambio, la absenta fue uno –no el principal, pero tampoco el menos importante– de los motores de su caída en los abismos. O de su ausencia constante, si nos remitimos a la perturbadora semejanza fonética de la bebida con la absentia latina.

La rayuela corta, deporte de poetas

Que Chile es un país de poetas es algo que se puede poner en duda, pero que es un país que se esmera en hacer quince litros entre pera y ombligo es un hecho prácticamente científico. Y en esa verdadera épica etílica en la que nos empeñamos como nación, los poetas tienen un lugar de honor que nadie puede discutir. Parafraseando a Diego

Pocas sustancias alcohólicas han tenido un pasar tan venturoso, bullado y extendido entre los artistas como la absenta, también conocida como absinthe en Francia y ajenjo en los países de habla hispana.

Maquieira, no son pocos los vates que en este país han caído bajo el influjo de “la casi religiosa y famosa enfermedad de alcoholismo crónico”; y muchos más quienes, aún sin tener cirio en esa procesión, se han animado a dedicarle más de un verso a los efluvios del alcohol, desde las Odas del gordo Neruda, pasando por la Epopeya de las comidas y bebidas de Chile, de Pablo de Rokha, hasta las cotidianas alusiones al tema en los poemas de Rodrigo Lira, de los cuales cada y uno cada cual en esta angosta faja de tierra se podría sentir protagonista, como pasa con estos versos de “Es Ti Pi”: “Sucintamente, te percibes/ sólo, tomando pilsener”.

Así sea por enfermedad o afán de excursionar a las profundidades del alma, y tenga como consecuencia ora la genialidad ora la cirrosis, es innegable que el alcohol y la poesía continuarán con su maridaje, para bien y para mal de poesía, lectores y poetas. El poeta alcohólico, ese engendro diferente que anda a medio morir saltando en el camino entre el ángel y el demonio, seguirá muy a su pesar tambaleándose entre versos y botellas, creando la falsa imagen del iluminado que, a fin de cuentas, será la que nutrirá con su ejemplo a las futuras generaciones de poetas ebrios del mundo entero. Salud por eso. **P**



libre acceso

Carlos Costas te abre las puertas del mundo del espectáculo, de la cultura y de la música.

Lunes a viernes / 15:00 a 18:00 hrs.

www.cooperativa.cl

radio cooperativa
va más allá



□ Dibujos de Sabella. Gentileza Hans Stein.

El año 1963, tres amigos se las ingeniaban para dar vida a las primeras semanas culturales del Partido Comunista de Chile. Los entusiastas eran: Andrés Sabella, el poeta; Gustavo Becerra, el compositor y Hans Stein el cantante. El resultado del trabajo de estos notables camaradas son estas Canciones de Altacopa cuya historia y texto presentamos aquí.

Canciones de Altacopa

Hans Stein conoció a Sabella en una gira por el norte y se hicieron amigos. Los originales de la obra que aquí reproducimos, pertenecen a Stein. Entre los papeles hay numerosos dibujos de Sabella, algunos de los cuales reproducimos en estas páginas.

La idea era incorporar la actividad cultural a la política. Con ocasión de esas primeras semanas culturales del Partido Comunista, Andrés Sabella escribió sus Canciones de Altacopa, que Gustavo Becerra se encargaría de musicalizar. Para asegurar la concurrencia de la orquesta, se hizo una lista de músicos que fueran comunistas; "Una vez que tuvimos la lista -recuerda Stein-, Gustavo hizo la orquestación de acuerdo a los instrumentos con los que podíamos contar".

La obra compuesta por Becerra se estrenó el año 63, en Teatinos 416, sede del Comité Central del Partido Comunista. En la ocasión se interpretaron los tres primeros cantos: *El Anatema*, *El Cuatro* y *San Lunes*. La parte en guitarra la interpretó Víctor Jara y la orquesta la dirigió Agustín Cullell. Posteriormente se hizo un disco en la Editorial Universitaria, el año 1969.

Gustavo Becerra se demoró mucho en componer los demás cantos; Sabella se quejaba amargamente y enviaba cartas reclamando por la demora. "La gran ambición de Andrés era hacer ese disco -recuerda Stein-, de hecho, el último canto, *Estatua de Damajuana* me llegó solo un par de días antes de la grabación".

El año 1964, los amigos volvieron a presentar las tres primeras canciones; esta vez para el acto de proclamación de la candidatura de Salvador Allende en el teatro Caupolicán, con el propio Becerra dirigiendo la orquesta.



□ Dibujos de Sabella. Gentileza Hans Stein.

A L T A C O P A

Cantata en 120 versos y una sed

a
Hans Stein,
con la gratitud
y la admiración
de un compañero
que no olvida que
fue por vos la que
animó estos
versos:
Andrés
Autof., 27-11-63

✓ ① SAN VICENTE

¡OH, Patrono de las Viñas,
San Vicente viñatero,
Santo del santo "guargüero"
en sed de mostos y niñas!

Aunque nacieras en Huesca
y te matara un romano,
eres de todos hermano
por tu clara sangre fresca.

✓ ② LA "MONA" DE NO NOE

SOÑABA Noé de bruceas
cerca de un "chuíco" vacío:
soñaba un parrón de luces
con las uvas color frío.

Los hijos desesperados
mojaban su vieja frente.
Echaba El Malo sus dados,
riéndole un solo diente.

Las arpas y las guitarras
conversaban a destajo,
mientras la luna en las jarras
perdía paso y refajo.

Alguna "ohina" en camisa
mostraba... lo que mostraba...
La noche, muerta de risa,
de charco en charco, saltaba.

¡Ay, damas y damajuanas,
don y dones de esta turca;
a Noé salieron canas
con vaivenes de mazurca.

- ¡Viva esta agüita morada! -
clamaña, "yuyo", el Patriarca.
La Historia no cuenta nada
ni del precio ni la marca...

Los "cufifos" y "bolseros"
pedían cueca y "pequenes",
(aún los carabineros
no fundaban sus retenes).

□ Original mecanografiado de las canciones de Altacopa. Gentileza Hans Stein.

Noé temblaba en azoro:
 - ¿Dónde estoy? ¡Por la chupalla....!
 Le aconsejó un roto "choro":
 - ¡Plántele a Dios una falla!

Y en consuelo de patriotas:
 - Tome no más, no vacile;
 páquese, luego, otra bota,
 que estamos farreando en Chile!

A N A T E M A C O N T R A E L B A R C O E N L A B O T E L L A

ADENTRO de una botella
 veo yo una embarcación:
 ¿por qué afrentar sin razón
 a tan preclara doncella?

Quede en la mar el navío
 y en el aire la paloma,
 ¡la botella no se toma
 para dique del hastío!

R O M A N C E D E L Q U E "H A C E E L C U A T R O"

CUATRO son los Cuatro Puntos
 donde madura la tierra.
 Del barco de los difuntos
 cuatro son las blancas velas.

Cuatro son los cuatro rumbos
 de quien echa bien sus cuentas.
 Agua, soles, polen, surcos:
 tiene el año cuatro ruedas.

Cuatro son los cuatro nudos
 de la más áspera cuerda.
 Dos talones y dos puños
 dan el cuatro de las cuecas.

Cuatro Evangelios augustos
 fecundan nuestra cabeza.
 Cuatro son, ¡y no soy turco!
 los Elementos sin tregua.

A la mesa del barullo
 cuatro patas la sustentan.
 De cuatro en cuatro los zurdos
 ...escriben con la derecha...!

"Hacer el Cuatro" no es truco:
 es la vivísima prueba
 del hombre de fino muslo
 con donaires de bandera.

E S Q U I N A Z O D E R U E G O A S A N L U N E S

ENTRE Santos capitales
 pongo a San Lunes fatal,
 aunque sin luz Santoral
 ni afecto de Cardenales.

Avido Santo chileno,
 es su altar una guitarra;
 con sayal de hojas de parra
 cubre su cuerpo moreno.

San Lunes "de Pat'en quincha",
 Santo de los "cuerpos malos",
 no te levantas ni a palos,
 cuando te sueltan la cincha...!

Santurrón de amanecida,
 durmiente en cualquier esquina,
 por ti enmudece la usina,
 el buen martillo se olvida.

De mañana te saludo,
 convidándote al trabajo:
 ¡levántate, cara...de ajo,
 negro arrenquín del Coludo!

✓ P A Y A D U R A S D E L V I N O B L A N C O Y E L V I N O T I N T O

VINO BLANCO.- SOY hijo de buena cama,
 de parentela gloriosa.

VINO TINTO.- No me importa a mi esa cosa,
 ¡jué una albóndiga mi "mama"...!

VINO BLANCO.- Lloran sin mí la centolla,

Hans Stein es profesor titular del Departamento de Música y Sonología de la Universidad de Chile. Ha desarrollado una extensa carrera como cantante, sobresaliendo en la interpretación de lieder y oratorios y en el estreno de numerosas obras de autores contemporáneos, especialmente chilenos. También ha participado en las principales orquestas nacionales y de nivel mundial.

Gustavo Becerra (Temuco, 1925), estudió en el Conservatorio Nacional de Música. Trabajó en composición con Pedro Humberto Allende. Simultáneamente estudió violín con Ernesto Ledermann, piano con Alberto Spikin y dirección coral e instrumental con Armando Carvajal. Gustavo Becerra puede ser considerado uno de los más notables compositores chilenos. Su obra es vastamente conocida en Chile y ha sido difundida en el resto del mundo, particularmente en Europa y Latinoamérica. Ha recibido numerosos encargos de parte de solistas, agrupaciones musicales, universidades y otras instituciones de su país y del extranjero, y ha obtenido premios

en numerosos concursos y festivales. Es permanentemente invitado a participar en diferentes eventos de musicología, educación musical y composición. En 1969 fue incorporado como miembro de número a la Academia de Bellas Artes del Instituto de Chile. En la ceremonia de incorporación disertó sobre "El mito del talento en música". Los trascendentales aportes que Becerra ha hecho a la creación, docencia e investigación musical le valieron, en 1971, el Premio Nacional de Arte, siendo el músico más joven, hasta ahora, en obtenerlo.

Andrés Sabella (1912 -1989) poeta, narrador, cronista y periodista, estudió Derecho en la Universidad de Chile. En su obra destaca una vasta producción orientada al público infantil y sus cantos al árido paisaje del norte de Chile. Testimonio de la amplitud de sus intereses son los Cantos de Altacopa, escritos especialmente para ser musicalizados por el destacado compositor Gustavo Becerra.

ESTATUA DE DAMAJUANAS

Para Hans Stein

VINO BLANCO.- Lloran sin mí la centolla
la ostra, el erizo, los choros.
VINO TINTO.- ¡Sangre soy de "rotos choros"
y de asaditos en l'olla!
La cazuela de gallina,
la longaniza y el chango
conmigo, en palacio o rancho,
son joyas de la cocina.
VINO BLANCO.- Elegante, el camarón
y la suprema langosta
me buscan, de costa a costa,
por ser vino de salón.
VINO TINTO.- La empaná de gran camisa
y las humitas con toca
pasan mejor por la boca,
si el tinto las corre a prisa.
"Chunchules", pavo y puchero
existen porque yo existo,
¡Nuestro Señor Jesucristo
me tuvo por compañero!

Recitado

-COMPADRE, no tome tanto,
el higado no es de fierro;
ya ni puede "hacer el cuatro",
¡no volvería un conejo!

-Tomo hasta andar como trapo,
el tifo corriendo al viento,
¡con mi plata me emborracho
en cuento corcho trapazo!

Me paso el año, estando,
entre un chufflay y un pihuajo.
Una vez, salí en reihuanu,
remoli con cuatro suertos...

Tomo chucolo a destajo,
en hangrias soy maestro,
por la tierna chicha en caño
entra el otoño a mi pecho.

Al cabasón le doy mundo;
al glorioso, decanterico
y un pláero verde "caso",
cuando "en cana" desfallezco

¡Tengo una sed de caballo...!
Y aunque no parezca cierto,
ni gusta es un cielo raro
con muchas "bolas de fuego"...

Stein
Aut. 29-9-64.

The musical score is handwritten on six staves. The first staff shows a guitar introduction with a forte (f) dynamic. The second staff contains the lyrics: "falla", "¡en carnel de patriota - Tome nomá quovacile - Paquese luego otra". The following four staves contain musical notation with dynamics: "mf cresc.", "mf cresc.", "mf cresc.", and "Pizz". The final staff shows a sequence of chords: 933, 831, 84, 851, 86, 871, 88.

La fiesta chilota

ritos y aros a la

El chilote, en general, es un individuo tranquilo. Sin embargo, en las islas ‘estar privado’ significa ‘estar fuera de sí’ o hacer algo en exceso, traspasando lo sensato. En la fiesta el chilote se ‘priva’ bailando, comiendo o ejerciendo en los límites su libertad.

Muchos creen que el *cacho de camahueto* provoca estos excesos, aunque la chicha de manzana aparece como el sospechoso más evidente en estas alteraciones cotidianas.

El chilote campesino vive una cotidianidad sufrida que es sublimada a través de ritos aldeanos como las fiestas y otros encuentros, donde el licor es el líquido que establece la relación lúdica y festiva entre los vecinos.

Ritual, celebración, juego. Pasarelas a una realidad distinta a ese diario vivir que lleva al chilote a sembrar, mariscar, pescar, laborar en una salmonera y a ejercer múltiples otras acciones rutinarias para su supervivencia. Sin embargo, periódicamente está abriendo rendijas hacia la ILUSIÓN, voz latina que significa *entrar en el juego*. Es allí donde nuestra cotidianidad se detiene en el tiempo y el espacio y la gente puede acercarse a la dimensión de lo ideal.

Fiestas religiosas y prohibiciones

Las *Fiestas Patronales*, de *Supremas* o *Reinas*, han sido la convocatoria más importante de los pueblos rurales de Chiloé. Algunas de ellas, como el Nazareno de Caguach, la Fiesta de Quinchao, Rilán, Calen, Huyar Alto, Carelmapu, Calbuco, Putemún... atraen a un sector más amplio que el pueblo anfitrión.

El cahuín o cahuiñ fue la junta más importante de los amerindios del área mapuche-huilliche, la cual posteriormente sería adoptada por los españoles. Para este efecto se citaban “veinticinco o treinta personas de ambos sexos, llevando uno una vaca, otro un ternero, otro dos ovejas, aquél gallinas, papas, jamones, chicha, harinas, etc., y así juntan víveres para seis, ocho o más días; se reúnen en una casa apartada, hacen toda clase de excesos i no terminan hasta que concluyen los víveres.”

En estas celebraciones se expresa claramente el eje religioso o votivo que le da sentido al encuentro. Cuando estas festividades duran un día, la mañana está dedicada al ceremonial religioso: mandas y rogativas, misa y procesión. Continúa con la comida y la fiesta que, necesariamente, involucra baile y mucho licor para los participantes.

Estos encuentros, durante la Colonia y hasta el presente, irradian costumbres y prácticas propias de los *nguillatunes* de la cultura mapuche-huilliche. No podría ser de otra forma, por cuanto la Iglesia Católica de Chiloé, en su piedra fundacional, fue construida por *amomarcamañes* o fiscales nacidos en el seno de las comunidades indígenas del archipiélago. Los *amomarcamañes*, son pastores que en su concepción están reemplazando la idea india del chamán. Es decir, un individuo que sana, que está vinculado a lo mágico y es puente con las fuerzas que rigen la naturaleza. Ellos fueron elegidos de entre ese pueblo indio: hijos o nietos de caciques, *machis* o *pougtenes*. Ellos enseñarán la nueva religión, asumida más por exigencias o compromisos de la conquista que por fe.

En distintos momentos de esta historia la institución de la Iglesia, a través de misioneros, sacerdotes y obispos, se enfrenta a esta religiosidad insular que logra incorporar en una misma práctica lo festivo y lo doctrinal. Por cierto que ese será su gran escollo misional. El primer obispo de Chiloé se quejaba en una Carta Pastoral del 15 de diciembre de 1845 de *Los Velorios de Angelitos* porque duraban “...dos o tres días con sus noches”, se cantaba y se bailaba sin límites, y se llegaba “hasta el último exceso de embriaguez”(1). El Sínodo de 1851 condenaba: “se come abundantemente y se beben licores fuertes”. Pero, la Carta Pastoral, antes aludida, denunciaba que, incluso, se pedía “prestado el angelito para continuar la celebración en otra casa por otros tres días”. Se ordenaba la sepultación del párvulo a las 24 horas de su fallecimiento y se prohibían los bailes, los cánticos y el licor durante el velorio. Según el mismo documento, estas prácticas no comprometían a todos, sino sólo a *la clase ínfima* que habita oscuros recintos de los campos y aldeas(2).

Las solemnidades llamadas de *Aguinaldo* y *Nochebuena* tenían procesiones nocturnas donde, al decir del Obispado, se fraguaban de antemano proyectos amatorios y “se profanaba escandalosamente la casa del Señor convirtiéndola en teatro de diversiones, de taberna, en que campeaban las risotadas, las burlas y se entonaban canciones que no pocas veces tenían por objeto zaherir a corporaciones y personas respetables”(3). Los jesuitas en sus *misiones circulares*, enseñaron a las poblaciones rurales a construir enramadas en torno a sus capillas. A mediados del siglo XIX esta práctica fue cuestionada porque estos encuentros hacían que los participantes permanecieran por algunos días “abandonados a la embriaguez, saraos, juegos y otros excesos”(4).

Desde que se establece en 1845, el Obispado de Chiloé, cuestiona esta religiosidad derivada de las fiestas patronales. En una oportunidad es por los “...bailes de enmascarados”(5) que se hacían en la noche; en otras “...se desahogan pasiones innobles recitando romances y

(1) Cárcamo Roa, Francisco. Los Obispos de San Carlos de Ancud a través de sus cartas pastorales: inquietudes, planteamientos, posiciones, 1845-1889. Tesis historia. UACH, Facultad de Filosofía y Humanidades, Valdivia, 1994: p. 51.

(2) Retamal, Fernando. El primer sínodo republicano..., p.172.

(3) Cárcamo Roa, Francisco. Los Obispos..., doc.1

(4) Cárcamo Roa, Francisco. Los Obispos..., 50-51 pp.

(5) Urbina, Rodolfo. “Notas sobre la religiosidad popular en Chiloé del siglo XIX: lo sagrado y lo profano en las fiestas patronales. Seminario. Vida rural en Chile durante el siglo XIX”. Academia Chilena de la Historia, Santiago, 2000: p.160

(6) Renato Cárdenas. Caguach... Anexos.

cotidianidad

■ por Renato Cárdenas

haciendo descripciones siempre satíricas e injuriosas...". El párroco de Calbuco, Luis Téllez, pide al obispo de Ancud, en 1883, que suprima las fiestas de Caguach, Achao y Carelmapu, "pues yo suprimiré en San Ramón la de Candelaria", reafirma el sacerdote. El obispo Molina, ese mismo año, era partidario de eliminar todas las fiestas de *supremos* y *supremas* porque tales celebraciones "eran bacanales con que los paganos adoraban y ofrecían sacrificios a sus ídolos y dios Baco/.../ Son orgías abominables y focos de corrupción entre cristianos"(6). En 1886 el mismo obispo las prohibía bajo pena de excomunión para el cura que las permitiera o estuviera presente en ellas. En una circular a los párrocos dice que no son encuentros religiosos sino "...en sentido pagano" porque "...las reuniones con mezcla de los dos sexos de todas edades, día y noche, con excesos de comida y bebida dan por resultado /.../ la embriaguez, la impureza...". En 1889 el obispo insiste acerca del tema, en especial, lo relativo a la *Fiesta de Caguach*, donde la concurrencia era mayor y los deslices continuaban presentes.

Pero, además de la celebración misma, el segundo embate que estos espacios comunitarios sufrieron fue la persecución a sus imágenes. Fueron sacadas de sus capillas para ser destruidas por ordenanza de la diócesis. Las esculturas de los santos locales siempre estuvieron reñidas con la estética oficial que las calificó de: "...indecentes y notablemente imperfectas y defectuosas, lejos de excitar la devoción y veneración de los fieles hacia los santos que representan obran efectos contrarios... (7)".

Muchas iglesias de campo se quedaron sin sus poderosos y con ello terminaron las celebraciones votivas. Las comunidades que impidieron este atropello mantienen hasta hoy sus representaciones y sus fiestas patronales.

En el siglo XX y en el XXI continúan siendo las *fiestas patronales* los mayores receptáculos de religiosidad popular y de fiesta campesina en las islas de Chiloé.

La Fiesta recorre siglos

Entre los pueblos mapuche [veliche] de Chiloé el encuentro, cada cierto tiempo, de los vecinos para una ceremonia religiosa, un matrimonio, la construcción de una ruca y cualquier otra actividad importante, daba lugar a diversas formas de recreación que eran alentadas con la bebida.

El *cahuín* o *cahuiñ* fue la junta más importante de los amerindios del área mapuche-huilliche, la cual posteriormente sería adoptada por los españoles. Para este efecto se citaban "veinticinco o treinta personas de ambos sexos, llevando uno una vaca, otro un ternero, otro dos ovejas, aquél gallinas, papas, jamones, chicha, harinas, etc., y así juntan víveres para seis, ocho o más días; se reúnen en una casa apartada hacen toda clase de excesos i no terminan hasta que concluyen los víveres."

A mediados del siglo XVIII, un misionero cuenta que en ranchos donde no cabe más de doce, están treinta y cuarenta días y noches hasta acabar la comida y bebida. Y agrega: "...y allí revueltos hombres y mujeres no será fácil evitar mil deslices, mas procuran que los misioneros no lo sepan". Aunque no pasaban desapercibidas por el fuerte bullicio que provocaban los gritos de regocijo emitidos por la boca que alternadamente era tapada con la palma de la mano(8).



José de Moraleda agrega que además tenían otro tipo de reunión orientada exclusivamente al consumo de chicha que él denominaba *bebienda*, "... donde efectivamente beben hasta quedar ebrios haciendo mil torpezas, i recordando con una canción en idioma veliche, a que llaman Pur-ru, ya con furia, según lo pide el verso, la memoria de su servidumbre o ajena dominación"(9). Claudio Gay, no obstante, se refería al *pur-ru* como un canto de trabajo que acompañaba especialmente a actividades colectivas, así como la *minga*(10). Otras canciones eran improvisadas para las circunstancias, usándose un lenguaje preferentemente metafórico. Los temas tenían que ver con el sexo, la guerra, la religión, el amor a la familia y amigos, la libertad; eran de sátira, muerte, desgracias, frustraciones; embriaguez y otros temas de la vida cotidiana.

Otro canto laboral aún vigente en sectores de la comuna de Dalcahue es la *saloma*, aunque de evidente origen europeo. Al parecer la versión de Carlos García Huidobro corresponde a la función originaria, es decir, canto de marineros: "cuando llegan a algún puerto, principalmente de noche o al venir el día, se anuncian desde lejos por su *saloma*; que cantada en coro al compás de los remos i en una noche oscura, hace un efecto mágico... Imita perfectamente el movimiento del bote impulsado por los remos. No pude entender lo que cantaban, ni ellos mismos pudieron darme razón por más instancias que les hice. En la mañana siguiente pasaba una lancha un poco afligida por el canal de los Chauques, cantando también su *saloma*."

(7) Primer Sínodo Diocesano de Chile realizado en Ancud en 1851.

(8) "Noticia Breve y Moderna..." Referencia a un documento de mediados del s. XVIII, del jesuita Segismundo Guell. En: Hanisch Espíndola, Walter. *La isla de Chiloé, capitana de las rutas australes*. Academia de Ciencias Pedagógicas, Imprenta Alfabetas, Santiago, 1982: 246-247 pp.

(9) Moraleda, *Exploración...*, p. 603. Reproducido por Carlos Juliet, *Comisión...*, p. 161.

(10) Gay, *Agricultura...*, p. 2.

Otro canto laboral aún vigente en sectores de la comuna de Dalcahue es la *saloma*, aunque de evidente origen europeo. Oreste Plath (*Folklore Médico...*, p. 120) registra algunos versos para azuzar a los bueyes: "¡ Eh! mari, clava l'uña y arrastra el palo! ¡ Hala! ¡ hala!, al repecho, moscardón / que allá tendrás tu galardón. Al parecer la versión de Carlos García Huidobro ("Viaje a las provincias meridionales de Chile". ANAUCH, t. XXV, II semestre, 1864: p. 459) corresponde a la función originaria, es decir, canto de marineros: "cuando llegan a algún puerto, principalmente de noche o al venir el día, se anuncian desde lejos por su *saloma*; que cantada en coro al compás de los remos i en una noche oscura, hace un efecto mágico... Imita perfectamente el movimiento del bote impulsado por los remos. No pude entender lo que cantaban, ni ellos mismos pudieron darme razón por más instancias que les hice. En la mañana siguiente pasaba una lancha un poco afligida por el canal de los Chauques, cantando también su *saloma*."

Estas concurrencias que, por lo general, eran hechas de noche, fueron perseguidas tanto por el clero como por las autoridades españolas, y prohibidas terminantemente. Así, una representación del cabildo de Castro de 1787, condena estos convites por su glotonería y embriaguez y por otros excesos que allí se cometen⁽¹¹⁾.

El *cahuín* colonial se refugió en el *quengún* o *quemún* vigente hasta mediados del siglo veinte. El medán, desaparecido en los últimos años, termina asumiendo contenidos básicos de estas fiestas comunitarias que se hacían para “*jugar, cantar y bailar*”, según algunos observadores⁽¹²⁾. Empero, en cada década van desapareciendo los componentes directamente lúdicos, como los juegos, los disfraces y la representación que los caracterizó.

Eran fiestas más bien de invierno, tal como los *carneos de chanco* y los onomásticos.

Alcanzamos a conocer los *medanes* que se practicaban hasta hace dos décadas en Calén. El nombre deriva de las *pagas* o especies aportadas al *quemún* llamadas también *medá*. En este caso un vecino invita personalmente a sus vecinos para que lo apoyen materialmente ya sea para aumentar un rebaño disminuido, para una construcción o simplemente convoca a un *medán de plata*. El anfitrión debía aportar con un barril de chicha, un asado⁽¹³⁾, los panes de minga y músicos. Asistían a estos convites generalmente las parejas, denominándolos entonces *medán de dos por uno*.

La chicha es nuestro primer saludo, cuando llega una visita. Es el licor que se sirve durante el trabajo, así la gente no se embriaga, lo que no ocurriría con otro licor. Acompaña a las esperas: durante una pesca, mientras la marea permite mariscar o seguir la ruta; en un quercún de navegación, aguardando a que pase la tempestad. Es la reina de los torneos de fútbol, especialmente para los jugadores.

Cuando hay invitados el plato central debe contener carne de vacuno, cerdo o cordero. La aves son preferentemente para cazuelas. Los mariscos y pescados son mal vistos en circunstancias laborales o festivas.

La *trilla* a caballos también alentó el desarrollo de estas prácticas. Luego de cumplir las labores del día, los trabajadores y vecinos se congregaban en torno a la parva para practicar los “*juegos de paja*”. En un ambiente de camaradería e hilaridad compartían un plato de “trigo pelado” y jugaban, entre muchos otros, a la gallinita ciega, manos pa atrás, el que lo tenga que lo haga sonar, el padre-maestro y el correzapato que constituyó la base de estas diversiones. Don Ricardo Tureuna, fiscal de Tac, fallecido hace unos años, nos contaba: “...en estas travesuras uno casi amanecía. No se bebía licor, sino que era el puro interés de pasar la noche, de mirar a las chicas...”.

Las chichas locales

Chiloé ha sido el territorio de la papa. El *guachacay* o *correlativo* fue un aguardiente hecho de papa, pero su elaboración no debió ser muy cuidadosa porque se le calificó de mala calidad por quienes lo consumieron hasta avanzado el siglo XX. La papa también ha sido mezclada, en pequeñas cantidades en la preparación de chicha de manzana, elevando así el grado alcohólico.

La chicha de manzana ha sido por excelencia la bebida de los chilotes. No sólo se consumía al interior de la isla, sino que era enviada a los chilotes de Punta Arenas y alrededores. Durante 1963 se embarcaron desde Castro 92.210 litros de chicha, unos 750 barriles⁽¹⁴⁾.

En los últimos años los manzanos se niegan a dar frutos. En tiempos normales se cosechaban unos cien mil sacos de manzanas que al exprimirse arrojaban cuatro millones de litros de chicha; es decir, unos 30 litros por persona, lo que aumentaría considerablemente la cuota si excusamos a los niños muy pequeños y a los afuerinos que chasquean la boca cada vez que prueban esta pócima algo ácida, vinagre y amarga.

La chicha es nuestro primer saludo, cuando llega una visita. Es el licor que se sirve durante el trabajo, así la gente no se embriaga, lo que no ocurriría con otro licor. Acompaña a las esperas: durante una pesca, mientras la marea permite mariscar o seguir la ruta; en un *quercún* de navegación, aguardando a que pase la tempestad. Es la reina de los torneos de fútbol, especialmente para los jugadores.

La maja de manzana, al igual que otros rituales, es encuentro familiar y vecinal. La cosecha de manzanas, su trituración (maja) y exprimido mediante las prensas de madera constituye una suerte de minga porque el trabajo sólo es retribuido con comida y bebida. Empero, en los últimos años los aperos de la maja, donde ahora se incluye un motor, que acciona un rodillo con clavos que muele la manzana, es cancelado a su dueño que recorre la comarca prestando este servicio.

La chicha con harina fresca, una suerte de *ulpo*, es bebida especialmente para los niños y mujeres. Una *chupilca* con chicha fermentada gusta a los varones. Con chicha hervida de manzana y espesada con *chuño*, se hace también una mazamorra que acompañada de miel es servida como postre. Cuando la cosecha de manzanas andaba mal hasta hace unas décadas se hacía chicha de arveja o de miel (chicha de mosco).

La manzana es europea, pero la chicha era conocida por los mapuche de Chiloé. Ellos hacían chichas de *quinua* (mezclada con maíz o cebada), *cauchao*, *mango*, *metahue*, *murta*, *maqui*, *calafate* y *chupán*. Las hacían fermentar en botijas de madera.

También se conoció aquí la chicha de maíz. Para producir fermento “...*van mascándola y echándola en unos cántaros/... / . Esta levadura y la harina molida la echan en unas pailas muy grandes que están en el fuego con agua, y esa es la chicha en tomando punto, si se deja varios días se vuelve fuerte y picante como vinagre/.../ les hace torcer el rostro y hacer gestos y ellos la hacen buena cara y dan una castañeteada con la lengua saboreándose*”.

La chicha de este maíz, tostado en arena caldeada y molido en piedras de mano, aparece como la preferida de los mapuche precolombinos. Cuando fuerte era *mudai* y *perper* cuando sabía suave. El gusto europeo era diferente: para Olivares, la chicha de murta era vigorosa y, aunque tardaba varios días en fermentar, podía también guardarse por largo tiempo. Núñez de Pineda encuentra que la frutilla entrega la mejor bebida.

Actualmente, con el turismo, se han recuperado algunas chichas ancestrales como las de *calafate* y *cauchahue*.

Las chichas, en general, son animosas, pero también provocan sueño y animosidad, aunque su efecto es de corta duración.

(11) Archivo General de Indias, Chile, f. 218, 20 de septiembre de 1787. Representación del Cabildo de Castro al Rey. C.f. Urbina, La periferia..., p. 109, nota 41.

(12) Cf. Gómez, *La música...*, p. 39.

(13) Cuando hay invitados el plato central debe contener carne de vacuno, cerdo o cordero. La aves son preferentemente para cazuelas. Los mariscos y pescados son mal vistos en circunstancias laborales o festivas.

(14) Pedro Cunill. “Castro: centro urbano en Chiloé insular. En: Revista de Antropología vol. II, año II, 1964: 3-48 pp.

CREENCIAS MÁGICAS

Cuando se derrama una copa de vino en la mesa anuncia alegría [Apiao]. Hay que persignarse con el líquido caído y celebrar el accidente [Calén].

Cuando dos personas beben en el mismo vaso es señal que le descubrirán los secretos al primero [Achao]. Si un niño toma mucho vino se le va la memoria [Butachauques].

Soñar con vino: beber, riquezas repentinas [Achao]

Dejar tabaco remojando dentro de un jarro; luego se exprime y el agua saldrá de color café. Esto se “tripula” con el vino y se le da al enamorado. [Chaulinec]

Vínculos

- **La vid y el vino**
<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/>
- **Viñas de Chile**
http://www.vinasdechile.com/cast/vinos/Historia_del_vino/f_historia.html
- **Museo de la Cultura del Vino - Dinastía Vivanco, La Rioja, España.**
<http://www.liceus.com/cgi-bin/gui/02/30017.asp>
- **Bebidas y tragos típicos en Bolivia**
<http://www.aventurarse.com/expediciones/4000metros/reporte05.html>
- **El Jazz, los Vinos y la Literatura**
<http://www.apoloybaco.com/>
- **Elogio a la embriaguez. Un texto de Fernando Savater**
<http://www.etiquetanegra.com.pe/revista/2003/07/embriaguez.htm>
- **Testimonios sobre la embriaguez en México, antes y después de la Conquista, por el doctor Guillermo Calderón.**
<http://www.revistamedica.8m.com/histomed118.htm>
- **Génesis 9: Pacto de Dios con Noé - Embriaguez de Noé, por María Luisa Alba Bustos.**
<http://www.sindioses.org/genesis/genesis9.html>
- **Utilidades de la embriaguez**
<http://orbita.starmedia.com/escuelaliqua/embriaguez.htm>
- **Suma teológica, Cuestión 150: La embriaguez**
<http://www.hjg.com.ar/sumat/c/c150.html>
- **El don de la ebriedad**
<http://www.imaginaria.org/aguirre.htm>
- **La «Liga Antialcohólica Española» (1910-1915): Una cruzada frustrada. Por Juan Carlos Usó**
<http://www.imaginaria.org/abstemio.htm>
- **Música y estados de conciencia en fiestas rituales de Chile central. Por Claudio Mercado**
<http://rehue.csociales.uchile.cl/rehuehome/facultad/publicaciones/Antropologia/rcha13/antr13-8.htm>



□ "Dieciocho de septiembre en la Quinta Normal". Septiembre de 1929. Copia en gelatina bromuro 13x18. Autor desconocido. Colección Centro Nacional del Patrimonio Fotográfico.

Libros

- **Larousse de los vinos ***
Díaz de Mendíve, José María (coordinador editorial)
SPES Editorial, S.L. Barcelona, España. 2002.
- **Historia del vino**
Del Pozo, José
Editorial Universitaria, Santiago de Chile, 2004.
- **Guía de vinos de Chile 2004 ***
Turismo y Comunicaciones S.A. Ediciones Turiscom, Santiago de Chile, 2004.
- **Introducción al vino de Chile**
Hernández, Alejandro
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, PUC, Santiago de Chile, 2000.
* Librería SBS.
- **Bibliografía Biblioteca Nacional**
Esta selección puede ser consultada en la Biblioteca Nacional de Chile y, especialmente, en la Biblioteca Conmemorativa José María Arguedas, que cuenta con una colección especializada sobre la ruralidad y el tema del vino
- **El vino en la historia de Chile y el mundo: un viaje desde los orígenes de la vid hasta el presente /**
Alvarado Moore, Rodrigo. Origo ediciones, Santiago. 2003
FSCH 11M;(280-28)
- **El vino trago a trago / Domingo, Xavier,**
R & B Ediciones, España, 1995
Biblioteca Arguedas 663.200946; D671v
- **Chile y su vino**
Guilisasti Tagle, Sergio y Fernando Subercaseaux Amenábar
Santiago : [s.n.], 1987.
Biblioteca Arguedas 3V ;G956ch
- **Coplas del vino chileno /**presentadas por Ismael Espinoza V.
Santiago : Eds. Artesanales, impresión de 1982.
Sección Chilena Bóveda 9;(136-10)
- **Antología poética del vino /**[compilada por] Mario Ferrero.
Fantasía [Santiago] : [s.n.], 1969
FSCH 10;(868-30) p.2
- **Vino y poesía /**Angel Revilla Argüeso.
Bogotá : Internacional de Publicaciones, 1966.
SFG 14;(176a-29)
- **Las cuatro patas del vino /**Alberto Rojas Gimenez.
Antofagasta : [s.n.], 1964 (Antofagasta: Imprentas Unidas)FSCH 11;(170a-61);p.2

Foto: Alexis Díaz



El Casero del Libro LEER ES UN PLACER

Lo que sucede en el ámbito de la cultura, sea en materia de consumo, acceso o creación, reproduce la segmentación de la población generada por la desigualdad de los ingresos, la educación y distribución territorial. Adoptar las políticas y programas más adecuados para promover una mayor equidad, requiere conocer los hábitos y conductas de los ciudadanos y la ubicación de dichas desigualdades, pero también exige conocer las experiencias exitosas a fin de contribuir a su difusión y promoción.

En el caso del libro y la lectura, la utilización de cierto tipo de espacios públicos se ha mostrado como una buena alternativa de desarrollo y promoción social, que puede ser utilizada por los ciudadanos para acceder a la cultura en sus distintas manifestaciones. Dos experiencias han resultado particularmente exitosas. En primer lugar, el Casero del Libro⁽¹⁾, un servicio de bajo costo y alto impacto, una oferta cultural sin competencia ni precedente, que hace recomendable su proyección a otros sectores de la ciudadanía habitualmente excluidos de la oferta cultural. Las ferias libres –más de 400 sólo en la Región Metropolitana–, constituyen espacios de comercio que permiten el despliegue de nuevas estrategias de interacción entre el público y los libros, fomentando el hábito lector, no sólo a través de campañas publicitarias, sino poniendo, directamente, a disposición del público el material de lectura en forma regular.

Por otra parte, el tren subterráneo de Santiago es un espacio estratégico de circulación masiva de transeúntes, que permite cubrir progresivamente extensas áreas de la ciudad con una alta visibilidad, instalando en el paisaje urbano la posibilidad de utilizar de manera productiva y entretenida el “tiempo muerto” de los largos trayectos que los santiaguinos deben recorrer diariamente de ida y vuelta entre el domicilio y el trabajo. El Bibliometro ha ocupado ese espacio desde hace ya 8 años, con módulos de préstamo de libros a domicilio, en diez estaciones del Metro.

(1) El “Casero del Libro” busca acercar al público a la lectura irrumpiendo en un espacio urbano de encuentro tradicional como es la feria libre, que además de cuatro comunas de la Región Metropolitana ha comenzado a ofrecer sus servicios en Arica (I Región), Calama (II Región), Ovalle (IV Región), Doñihue (VI Región), Yerbabuena (VII Región), Coelemu (VIII Región), Freire (IX Región), Cholchol (IX Región), Puerto Montt (X Región), Valdivia (X Región), Coyhaique (XI Región) y Punta Arenas (XII Región).

Durante el año 2004, la DIBAM llevó a cabo estudios relativos a los niveles de lectura entre el público que frecuenta estos dos espacios y que no forman parte de los usuarios habituales de bibliotecas públicas. Las encuestas efectuadas comprenden un universo acotado: el de los usuarios/as y socios/as de dichos puntos de préstamo que, por esta condición, ya poseen una predisposición hacia la lectura mayor que el ciudadano medio, aunque ella no forme parte de una práctica habitual. A partir de este estudio es posible establecer algunas interesantes tendencias y reconocer un conjunto de estrategias eficaces para ampliar el impacto de la lectura, estimulando el hábito lector y el uso masivo y sistemático de las bibliotecas, como recurso gratuito abierto a la comunidad.

Las cifras obtenidas muestran un aumento del 60% en las cifras de usuarios totales. En el caso del Bibliometro este incremento se manifiesta en términos generales, aunque son las mujeres, los adultos mayores y los adolescentes, quienes más utilizan el servicio. Un 31,3% de dichos usuarios no adquiere libros, siendo las mujeres dueñas de casa las que menos acceso tienen a comprar libros, lo que se debería a la tradicional desventaja económica de las mujeres respecto de los varones.

En cuanto a los usuarios del Casero del Libro, antes de la inscripción en el servicio, éstos “casi nunca” o “nunca” leían algún diario (79,5%) o libro (73,4%). Sólo presentaba mayor frecuencia la lectura de revistas (52,2%). Si se analizan los mismos indicadores después de la apertura del servicio, se puede apreciar una inversión de las cifras, esto es, un aumento muy significativo en la lectura “frecuente” o “muy frecuente” de libros (86,3%) y de diarios (72,2%), disminuyendo levemente la lectura de revistas.

En cuanto al tipo de libros que se leen, ambos proyectos ofrecen en préstamo, mayoritariamente, títulos de literatura, respecto de lo cual, un 30% de los encuestados considera conveniente ampliar las colecciones a nuevos temas y áreas de interés. Ello hace recomendable a futuro la realización de sondeos cualitativos, que permitan conocer cuáles son las otras necesidades de información y conocimiento de los diferentes segmentos de usuarios/as de este servicio.

Lo anterior demuestra que el proyecto, focalizado en segmentos de la ciudadanía con medianos y bajos niveles de escolaridad y acceso a la lectura, impacta positivamente en una población numéricamente acotada, pero con resultados cualitativamente profundos, generando o reactivando el hábito lector, especialmente en el segmento de los estudiantes y los adultos mayores.

El Bibliometro es una iniciativa de carácter regional, limitada a la Región Metropolitana. El Casero del Libro en cambio, es un proyecto de carácter piloto, concebido para ser multiplicado en todo el país, ya que es fácilmente replicable, por su bajo costo y por el estrecho vínculo que permite establecer entre diversos segmentos de la población a partir de una actividad regular y rutinaria –la compra semanal de alimentos–, que adquiere una nueva dimensión cultural. Para el impulso de un programa de Caseros del Libro a nivel nacional, se requiere una estrecha alianza entre municipios, bibliotecas públicas, feriantes, organismos públicos, organizaciones sociales e instituciones privadas. Ello podría constituir una poderosa plataforma social para un programa masivo, orientado a los sectores de más bajos ingresos y escolaridad, y con menor acceso a la lectura.

Foto: Alexis Díaz



Actualmente, la experiencia chilena esta siendo replicada en Argentina, Bolivia, Perú y Uruguay, producto de un acuerdo de trabajo establecido el año 2002, en el marco del Seminario Intercambio y Profundización de la Gestión Participativa en las Bibliotecas Publicas del Cono Sur, auspiciado por IFLA-ALP (Federación Internacional de Asociaciones de Bibliotecas), y organizado por la Dibam. El objetivo del encuentro fue recopilar experiencias exitosas de gestión cultural local en estas naciones, que contribuyeran al fomento del libro y la lectura.

Tanto los imaginarios construidos por las propias comunidades desde sus prácticas culturales cotidianas, como los contenidos que son transmitidos por los dispositivos comunicacionales masivos, tienden a ser resignificados y recontextualizados por entramados sociales complejos. Lo anterior nos indica la necesidad de profundizar los estudios desde una dimensión cualitativa que rescate las rutinas significativas de los distintos grupos de acuerdo al estrato social, género, etnia, edad a la que pertenecen; los patrones de apropiación de los espacios; los aspectos de generación de cultura y en definitiva, *la capacidad constructiva del mundo de la vida cotidiana*. de Certeau, Michel (1979)

La invención de lo cotidiano.

México: Universidad Iberoamericana, 1999

C PATRIMONIO CULTURAL

:: CONCURSO ::

OBJETIVOS

El concurso que organiza revista Patrimonio Cultural publicada por la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos tiene como finalidad promover la reflexión y difusión de trabajos sobre el patrimonio, la cultura y la memoria.

BASES DEL CONCURSO

Podrán participar académicos, estudiantes, periodistas, escritores y todos quienes trabajen o tengan interés en los temas culturales, particularmente aquellos relacionados con el patrimonio, la identidad y la memoria.

El concurso estará dotado con los siguientes premios:

Primer Premio: Publicación del texto y un monto equivalente a \$ 100.000 (cien mil pesos) en libros publicados por la Dibam, a elección del ganador.

Primera Mención de Honor: Publicación del trabajo y un monto equivalente a \$50.000 (cincuenta mil pesos) en libros publicados por la Dibam, a elección del ganador.

Segunda Mención de Honor: Publicación del trabajo y un monto equivalente a \$50.000 (cincuenta mil pesos) en libros publicados por la Dibam, a elección del ganador.

Los trabajos presentados al concurso deben ser originales e inéditos y su extensión máxima no debe exceder los 10.000 caracteres (sin espacios).

El formato puede ser crónica, ensayo, reportaje o columna de opinión, y deben considerar la línea editorial de la revista Patrimonio Cultural y los temas abordados en ella.

Los trabajos deberán presentarse en un sobre cerrado, con los siguientes datos:

- Título
- Nombres y apellidos del autor
- Nacionalidad
- Domicilio, teléfono, correo electrónico

El Jurado que habrá de discernir el otorgamiento de los premios estará integrado por los miembros del Comité Editorial de la revista Patrimonio Cultural y por el Consejo Editorial de la misma.

La recepción de los trabajos se realizará hasta el martes 1 de marzo del 2005, a las 18:00 horas.

Deberán ser entregados o remitidos a la siguiente dirección:

Biblioteca Nacional
Departamento de Prensa y Relaciones Públicas
Alameda 651, primer piso
Teléfonos: (56)(2) 360 53 31 / 360 53 20
Correo electrónico: patrimonio.cultural@dibam.cl
Entrega personal: Delia Pizarro, Michelle Hafemann.

Se considerarán incluidos dentro del plazo expresado los trabajos remitidos por correo que ostenten el sello de origen con la fecha indicada o anterior. Asimismo se admitirán trabajos enviados por correo electrónico (patrimonio.cultural@dibam.cl).

Los resultados del concurso se darán a conocer el día viernes 1 de abril de 2005.

La revista Patrimonio Cultural se reserva el derecho de publicar las obras premiadas.

Los trabajos no premiados podrán ser retirados por sus autores, o quienes éstos autorizaren dentro de los 90 días de conocido el fallo del jurado. Vencido dicho plazo serán destruidos.

La presentación de trabajos a este concurso implica la aceptación de las bases del mismo y de cuantas decisiones adopte el Jurado para interpretar o aplicar las mismas. La responsabilidad de la autoría por los trabajos presentados correrá por cuenta de los concursantes.



"Vino, enseñame el arte de ver
mi propia historia
Como si esta ya fuera ceniza
en la memoria"

Soñeta del vino, Jorge Luis Borges