

**LA CERVEZA EN TIEMPOS DE TRANSFORMACIÓN: SUS ORÍGENES Y DESARROLLO INICIAL EN CHILE, 1590-1841**

THE BEER IN TRANSFORMATION TIMES: ITS ORIGINS AND INITIAL DEVELOPMENT IN CHILE, 1590-1841

Mg. Diego Ignacio Jiménez Cabrera*Instituto de Estudios Avanzados - Universidad de Santiago de Chile
Santiago - Chile
diego.jimenez@usach.cl**Mg. Karen Isabel Manzano Iturra****Instituto de Estudios Avanzados - Universidad de Santiago de Chile
Santiago - Chile
karen.manzano@usach.cl**FECHA DE RECEPCIÓN:** 13 septiembre 2018 – **FECHA DE ACEPTACIÓN:** 10 diciembre 2018

RESUMEN: La cerveza existe en Chile desde al menos hace cuatro siglos. Los cronistas de los siglos XVI al XIX detectaron sus aspectos organolépticos y técnicas de elaboración desde la *chicha*. Empero, iniciada la Independencia, aquella bebida comienza su inserción en el imaginario de la élite chilena mediante la prensa y los documentos oficiales hasta 1841, cuando inicia su industrialización. Así, proponemos que la cerveza en América del Sur es una entidad premoderna que acercó a indígenas y europeos hasta que, en 1810, empieza su protoindustrialización, la cual apuntó a la mecanización de procesos y la instauración de la receta “europea” antes que sus fundamentos técnicos o su construcción cultural.

PALABRAS CLAVES: Cerveza; Tradición; Industrialización; Originalidad; Chile

ABSTRACT: Beer exists in Chile since, at least, four centuries. The chroniclers from the 16th to 19th centuries had detected its organoleptic features and production techniques through *chicha*. However, once the Independency started, the first mentioned drink began its insertion in the Chilean elite imaginary by press and official records until 1841, when its industrialization commenced. Thus, we propose that beer was a premodern entity in South America that gathered Europeans and Indigenous until 1810, when its protoindustrialisation began. This action was directed to mechanisation processes and the establishment of a “European like” recipe before its technical foundations or cultural construction.

KEY WORDS: Beer; Tradition; Industrialisation; Originality; Chile

* ORCID: orcid.org/0000-0002-7408-1398

Correspondencia: Almirante Latorre 59, departamento 601, Santiago, Chile.
Becario de Doctorado Nacional 2017 CONICYT COD 21170139.

** ORCID: orcid.org/0000-0002-7069-0698

Correspondencia: Almirante Latorre 59, departamento 601, Santiago, Chile.
Becaria de Doctorado Nacional 2016 CONICYT COD 21161675.

1. INTRODUCCIÓN

La génesis de productos típicos en América Latina ha estado marcada por la tendencia a construir entidades culturales que han sido objeto permanente de la adulteración y la copia, especialmente durante el siglo XIX, dentro del cual se dio forma a una cultura de la falsificación facilitada por la obsesión de las élites por emular las costumbres y los patrones de consumo de potencias europeas, especialmente la francesa¹ en el caso de los bienes suntuarios de lujo y el *habitus* de aquella élites. Luego, el modelo de vida afrancesado se conjugó con los referentes inglés² y alemán³ durante la segunda mitad del siglo XIX, lo cual culmina con la aceptación, no sin grandes polémicas y debates nacionales, del *american way of life*, proceso que comienza en 1898⁴ con la inserción de capitales estadounidenses, así como de parlamentarios que tuvieron distintos grados de inspiración⁵ y formación de aquel país antes del inicio de sus funciones legislativas o durante el desarrollo de estas funciones.

En el caso de América Latina, bebidas tales como algunas variedades de vino⁶, el tequila⁷, el mezcal⁸ o el pisco⁹, las investigaciones relacionadas a su valor cultural, así como a los elementos que definen su origen y sus elementos constitutivos, cuentan con una nutrida investigación. Del mismo modo, en América Central el Ron cuenta con estudios sobre la materia, lo cual ocurre desde hace varios años con el cognac¹⁰ en Francia, el basto de *Vinho Verde*¹¹ en Portugal y el vino de Rioja¹² en España. Empero, en el caso de la cerveza, las publicaciones relativas a su origen, valor cultural, o construcción social son prácticamente inexistentes en América Latina, salvo unos pocos artículos y libros que se han escrito y publicado en Chile específicamente sobre su historia desde 1840 como una muestra de modernización en la producción de bebidas alcohólicas y sus respectivos patrones de consumo,¹³ así como su evolución a partir de la consolidación de la inmigración alemana a comienzos de 1850.¹⁴ A nivel indirecto, la temática se aborda tangencialmente dentro de la etapa posterior a 1840, el cual se inscribe en el periodo denominado como “primera globalización”¹⁵ si se consideran las pesquisas realizadas de historia económica agraria que analizan el lapso 1870-1930,¹⁶ dentro del cual un solo libro a la fecha revisa la situación de la cerveza en el marco de la referida subdisciplina.¹⁷

En virtud de lo anteriormente elucidado, a través del presente artículo tenemos como objetivo analizar bajo la perspectiva histórica la construcción cultural y sociopolítica de la cerveza en Chile dentro del periodo 1590-1841 el cual, a su vez, se segmenta en dos etapas. La primera, que abarca la fase 1590-1810, se centra en emplear crónicas e informes, tanto de geógrafos y científicos como de cronistas. Estos últimos documentos proveen información relativa a las cualidades organolépticas, sociales, geográficas y culturales de los productos a partir de apreciaciones que se remiten a la Corona Española, así como a Francia y a los gobernantes de otros estados europeos con la idea de dar cuenta de las riquezas del continente recientemente conquistado, así como de los usos y costumbres de quienes habitan estos territorios, además de formular recomendaciones a los monarcas sobre cómo conducir la empresa de colonización.

Luego, se procede a estudiar el lapso 1811-1841. Aunque este último es mucho más estrecho que el anterior, se busca comprender desde una multiplicidad mayor de fuentes los procesos en los cuales la cerveza ingresa a la oferta nacional de bebidas alcohólicas después de un conjunto relevante de trabas y dificultades, tanto políticas como económicas que merecen una mayor

detención en su síntesis histórica y análisis, dada la envergadura de la transformación política derivada de la Independencia, más allá de si los cambios institucionales y sociales fueron de alta significación o no.

Una vez definidos los elementos clave en el desarrollo del análisis histórico y discursivo que proponemos, se establece la siguiente pregunta de investigación: ¿en qué sentido la cerveza en Chile se puede considerar una bebida premoderna en el periodo 1590-1841? La hipótesis que formulamos para este caso consiste en que la cerveza en Chile es tradicional por cuanto las técnicas para producir chichas de maíz, trigo y cebada, que fueron asimiladas a la producción de cerveza por parte de los cronistas, resultaron ser reconocidas sistemáticamente bajo patrones comunes de producción y gusto, lo cual cambia con la Independencia en cuanto a la lógica europeísta de su elaboración y comercialización masiva, disociándose definitivamente de la *chicha* a nivel social, cultural, económico y político. Complementariamente, afirmamos como hipótesis secundaria que esta disociación, aunque fundamental en el desarrollo de la cerveza en Chile, no resulta suficiente para que ésta se convierta en una bebida moderna, dado que no consigue ser un artefacto que refleje y proyecta una vinculación identitaria con lo extranjero y el progreso “a la europea”.

La hipótesis propuesta procederá a demostrarse a partir de la siguiente estructura. En primer lugar, se desarrolla el concepto de originalidad de un producto a partir de la concepción de “conocimiento tradicional”, a partir del cual se examina la tensión entre industrialización y tradición que ha sustentado una parte esencial de su evolución teórica. Después, se describe el estado del arte de los estudios sociales, históricos y culturales sobre cerveza en Chile y las transiciones, desde la histórica económica y agraria, que el producto ha padecido dentro del periodo colonial, así como durante la Independencia y los dos primeros gobiernos de la República Conservadora. Luego, se define el método, así como la metodología, del presente artículo. Posteriormente, se estudia el discurso de los cronistas, técnicos y funcionarios, tanto coloniales como del periodo independentista y conservador. En el siguiente apartado, se describe el posicionamiento de la cerveza en los primeros 30 años del Chile republicano. Finalmente, se formulan las conclusiones de esta investigación.

2. DISCUSIÓN BIBLIOGRÁFICA: LA CERVEZA EN EL DEBATE HISTÓRICO CHILENO

La cerveza en Chile ha sido estudiada marginalmente desde la producción historiográfica, constatándose apenas cinco trabajos que, a la fecha, posicionan directamente a esta bebida como un indicador de cambio en procesos políticos, históricos, sociales y económicos relacionados con la modernización de Chile dentro de la etapa de la “primera globalización” (1870-1930). En primer lugar, está el trabajo de Patricio Bernedo, el cual examina la implementación de la cerveza con receta alemana en Valdivia como la consecuencia lógica de la migración a aquella ciudad de una colonia de aquel país que refundó la ciudad y la recuperó del abandono en que había quedado antes de 1850, para dar un impulso industrializador centrado en el desarrollo tecnológico y el uso intensivo de materia prima agraria para generar manufacturas de distinto nivel de complejidad, siendo el sector cervecero uno de los cuatro netamente apuntalado por alemanes en la región.¹⁸

Luego, a partir de la investigación producida por Osvaldo Silva y Eduardo Cavieres, junto a Alfonso, Teresa y Lila Calderón se escribió la historia de los 150 años de la Compañía Cervecerías Unidas (CCU, en lo sucesivo) en 2003. En esta obra se plantea que la primera fábrica de cerveza en Chile es la de Joaquín Plagemann, fundada en Valparaíso en 1850 y la Compañía Cervecera de Valdivia de Karl Anwandter, en 1851. Asimismo, en este texto se le atribuye a los ingleses la inserción de la cerveza en Chile a partir del diario de viaje de María Graham, una noticia de la Aurora de Chile en 1812 y los registros de la instalación de la cervecería de Andrés Blest, ciudadano irlandés, en 1830, en las rocas de la cueva del chivato, en Valparaíso.¹⁹ Empero, la narración de la historia de CCU se desarrolla, en su gran mayoría, en el periodo posterior a 1850 hasta el año 2000.

Posteriormente, Ricardo Couyoumdjian planteó en 2004, adscribiendo a la tesis de Arnold J. Bauer, que la cerveza es una bebida moderna, por cuanto su consumo se torna popular en el sentido de que los consumidores se reconocen identitariamente con la modernidad.²⁰ Couyoumdjian amplía esta tesis al caso chileno por cuanto se expandió respecto de la envergadura e industrialización de la operación de las empresas cerveceras, para luego abandonar un patrón de consumo que antes era sólo de la élite imitando los cánones y códigos sociales europeos, perdiendo así su capacidad de diferenciar identitariamente a la élite y al pueblo. Esto último aplica, dado que dicho consumo se tornó masivo a raíz del aumento exponencial de las operaciones de las empresas dedicadas al rubro entre 1844 y 1900.²¹

Dos años después, Marcos Fernández Labbé desarrolla dos trabajos de interés: en el primero, de 2006, indica la preponderancia que adquirió la cerveza dentro de las bebidas fermentadas y la expansión de su producción para debatir sobre los impuestos a aplicar a destiladores agrícolas e industriales, vitivinicultores, empresarios viñateros y la importancia de las bebidas fermentadas (chicha, cerveza, sidra y vino) en las reformas institucionales de las leyes de alcoholes en el periodo 1870-1930.²² En el segundo, de 2010, analiza el fenómeno del fomento a la cerveza (entre otras bebidas fermentadas) en el lapso 1870-1930 como alternativa para desplazar el consumo de bebidas alcohólicas hacia esta última como el “mal menor” (dicho por políticos y empresarios de aquellos años) para dirigir el consumo de alcohol hacia esa bebida, reduciendo el alcoholismo, lo cual acabó solo por aumentar el ingreso público por diversificación en la oferta de bebidas alcohólicas, sin producir el “efecto sustitución” deseado.²³

En relación a algunos aspectos más bien metodológicos, cabe señalar que el uso de cronistas, aunque extendido para describir y comprender parte de la historia colonial de Chile y América, también es de considerable utilidad para interpretar y establecer algunos aspectos de la originalidad de productos agroalimentarios. En el caso de Juan Guillermo Muñoz, los relatos de los cronistas y viajeros, más allá de la veracidad de sus crónicas e informes de viajes, permitieron establecer percepciones de calidad y aspectos organolépticos de los vinos buenos, malos y excelentes del Reino de Chile,²⁴ mientras que Ricardo Couyoumdjian empleó la misma metodología para un análisis del mercado de los vinos en el siglo XIX en Chile.²⁵ Luego, Paulette Aguilera también utilizó estas crónicas para dar cuenta de la circulación, tanto nacional como internacional, del queso de Chanco durante los siglos XVIII y XIX, así como algunos aspectos relacionados al proceso de preparación del queso ya referido.²⁶ Finalmente, Jiménez ha hecho uso de estas crónicas e informes, junto a notas de prensa, publicidad, e informes científicos de los naturalistas del siglo XIX para establecer cómo el proceso de construcción de productos de reconocida calidad se

constituyen en objetos de indicación geográfica a medida que una multiplicidad de actores interactúan en un marco determinado de evolución institucional y social para valorar productos en donde el componente geográfico es el central para definir la calidad del producto en el caso de los peces de agua dulce de la región de O'Higgins.²⁷

Así, este artículo resuelve en una medida considerable, no absoluta, la génesis de la cerveza en Chile, desde la primera publicación colonial que relata aspectos relacionados con el producto hasta la culminación del primer gobierno de la República Conservadora (1595-1841). Este lapso resulta de consideración para su estudio, dado que es toda la fase en la cual la cerveza era un producto premoderno en Chile, época para la cual no hay estudios que aborden la problemática referida.

3. LA ORIGINALIDAD DEL PRODUCTO: ASPECTOS TEÓRICOS

Uno de los conceptos que más discusión ha recibido por su capacidad de dar respuestas, tanto institucionales como legales, a escala nacional e internacional, ha sido el de “conocimiento tradicional”. En efecto, este se define como un sistema epistemológico –relativo a las relaciones que permiten conocer algo a partir de un sujeto y un objeto- que evoluciona desde una estrecha relación de interdependencia entre la espiritualidad, el conocimiento y la tierra que ha sido investigada, principalmente, a través de la historia oral. Asimismo, reproduce un conjunto de normas, creencias, valores culturales y prácticas agrícolas difundidas mediante la tradición oral.²⁸ Estas prácticas y conocimientos dota a sus cultores de una alta capacidad adaptativa, tanto a problemas ambientales como a fenómenos que ameriten el ejercicio de la adaptación orientada a preservar sus actividades culturales en armonía con los ecosistemas en los que se desarrollan productos derivados de actividades tradicionales y sus contingencias.²⁹

A partir del planteamiento anterior, tenemos que el conocimiento tradicional como concepto se proyecta a partir de una causalidad inversa respecto de la definición de *terroir*, esto es, mientras el segundo se plantea en términos de una relación causal en la cual es la geografía física de una región o localidad determinada la cual deja sus huellas en un producto final –“el lugar hace al producto”-, el conocimiento tradicional plantea la idea de someter a discusión el principio de cómo es el producto el que hace al lugar.³⁰ Estos aspectos han suscitado gran controversia internacional, tanto desde las Denominaciones de Origen –concepto recogido en el sistema del Tratado de Lisboa- como el de Indicaciones Geográficas –definición defendida por el TRIPS-, dado que los productos formados por actividades modeladas a partir del conocimiento tradicional –portador de tradiciones, cultura, historia y de un saber colectivo- involucran factores altamente vinculados al ámbito personal de los individuos, lo cual desata reacciones altamente emocionales ante las disputas por la posesión o reconocimiento de estos bienes, aun cuando se convierten en materias primas³¹. Esto último confirmaría, según Kamperman, que estas materias constituyen una dimensión que hace visible el componente de la globalización que propende a una puja por la territorialización del comercio mundial, especialmente de *commodities*³².

Esto último concita las dudas de algunos especialistas, quienes se preguntan en qué grado se vincula la definición de conocimiento tradicional con conceptos tales como las Denominaciones de

Origen o las Indicaciones Geográficas, por cuanto éstas no responden al interés general de un país o un Estado, sino a intereses particulares de efecto monopolista, ya sea del portador y/o creador de la marca registrada, o de la comunidad titular de la denominación o indicación de interés, esto es, si seguimos los planteamientos de Cataldo.³³ No obstante, este proceso ha sido funcional, con críticas de variado tenor, a identificar los aspectos bajo los cuales las condiciones geográficas de un país o localidad determinados establecen diferencias que hacen único a un producto en casos específicos,³⁴ ámbito en el cual el poseedor de la marca, denominación o indicación tiene la responsabilidad de identificar el uso de aquella en otros países o para otros productos.

Asimismo, el conocimiento tradicional del cual proviene un producto hace que éste pueda adquirir cualidades tales como: ser valioso, raro, susceptible de imitación imperfecta y no sustituible.³⁵ Estas características, más propias de los vinos, son fácilmente extrapolables a productos tales como la cerveza, tanto en sus beneficios como en sus costos. El primer caso estaría dado por el nivel de protección jurídica y económica que podría poseer una cerveza en vista del territorio en el cual es producido o el conocimiento tradicional que explica su existencia, según si nos referimos a una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica, mientras que el segundo apunta a la utilización de procesos tradicionales aunque sea evidente su ineficiencia en razón del acato de una norma que no ha recogido el desarrollo tecnológico del proceso productivo de un bien definido, es decir, se emplea el método tradicional por ser tal, y porque la norma obliga a hacerlo, aunque las consideraciones económicas, así como de desarrollo tecnológico, apunten a fines distintos.³⁶

Este tipo de aspectos llevan a que la asimetría de información como factor para promover el consumo de productos derivados del conocimiento tradicional, así como algunas cualidades de estos, sea un problema que puede corregirse con difusión en medios de comunicación diversos, pero la transmisión intergeneracional sigue siendo el mayor elemento para conservar a los productos tradicionales o típicos como tales,³⁷ así como el empleo de descripción territorial y símbolos nacionales en las etiquetas.³⁸ Igualmente, la disminución de la asimetría de información por entrenamiento en la cata, consumo y evaluación de productos tradicionales permite mejorar las cualidades percibidas de los productos con origen geográfico altamente definido, lo que impacta positivamente en la percepción de su sabor.³⁹

En efecto, uno de los mayores problemas de los estudios asociados al conocimiento tradicional, así como a los productos típicos o sistemas de protección para éstos consiste en qué nivel es posible imprimir capacidades industriales y de innovación a productos cuyo acervo tradicional anclado en un territorio altamente específico es su mayor propuesta de valor, inclusive a nivel del derecho internacional de la propiedad intelectual.⁴⁰ Esto lleva a que la industrialización de productos con Denominación de Origen, Indicación Geográfica, o bien, susceptibles de ser protegidos bajo alguno de estos sistemas, es altamente perniciosa para su desarrollo, especialmente dentro de los estudios latinoamericanos sobre la materia, dada la confusión que se ejerce respecto de la industrialización como proceso general con las malas prácticas industriales y de negocios.⁴¹

Este problema fue examinado en profundidad por Jiménez. A la luz de los enfoques bajo los cuales ha sido abordada la construcción de sistemas para la protección de productos tradicionales,⁴² tales como el Pisco, tanto desde la perspectiva estadounidense –focalizada en la marca registrada-

como de la francesa –centrada en el reconocimiento de elementos naturales y humanos, con preminencia de los naturales en tanto parámetros y de los segundos bajo la morfología del saber especializado-, la industrialización y la tradición pueden balancearse adecuadamente a través del encuentro armonioso entre conocimiento teórico y práctico, la delimitación adecuada de las prácticas tradicionales y los aspectos de mejora con que cuentan estas últimas a partir de la tecnificación de algunos procesos relevantes dentro de lo que los productores definan como prácticas tradicionales, antes que establecer la diferencia de lo verdadero y lo falso simplemente a partir de los parámetros estadísticos rígidos, y no establecidos como intervalos susceptibles de actualización periódica vía las instancias institucionales garantizadas dentro de cada país.⁴³

4. DISEÑO METODOLÓGICO

Este último estudio posee un diseño cualitativo, no experimental y construido con una necesidad eminentemente histórica. En este sentido, la presente investigación, al comprender el problema de nuestro interés desde la perspectiva de la historia agraria, es este último aspecto el que define si la historia es continua o discontinua. Considerando que las investigaciones actuales en este campo dan cuenta de que los cambios desde el periodo colonial a la independencia no han sido estructurales en ningún campo de la estructura agraria, así como en la cultura,⁴⁴ entonces el análisis que se propone a continuación es de un discurso histórico crítico para el caso de los cronistas coloniales, mientras que para el periodo republicano conservador se emplea igual herramienta, pero con fuentes de diferentes procedencias, lo cual fortalece la triangulación metodológica de este trabajo, pero no cambia la lógica intrínseca del proceso investigativo. Así, el periodo de interés (1590-1841) se estudia desde una perspectiva de historia continua.

4.1. LA CERVEZA EN LA COLONIA: EL ANÁLISIS DEL DISCURSO DE EXPLORACIÓN, DESCUBRIMIENTO Y CONSOLIDACIÓN DE SU PRESENCIA EN AMÉRICA DEL SUR

El primer dato encontrado relacionado a la presencia de la cerveza como concepto en América Meridional es la de José de Acosta (1540-1600). Sacerdote jesuita, antropólogo y naturalista sevillano, desarrolló una misión de exploración y apoyo al Virrey del Perú, Francisco de Toledo, desde 1572, lo cual le permitió recorrer y fundar colegios en Panamá, Arequipa, Chuquisaca, Potosí y La Paz hasta que se retiró al Virreinato de Nueva España (actual México), periodo que utilizó, una vez reintegrado en España, para escribir su obra *Historia natural y moral de las Indias*, en que comenta y explica sus observaciones, así como distintos sucesos relacionado al estudio de los indígenas basado en documentación oficial del periodo. Respecto a las costumbres incas relacionadas a la preparación e ingesta de bebidas alcohólicas, de Acosta explica lo siguiente:

El vino del maíz, que llaman en el Perú azua, y por vocablo de Indias común chicha, se hace en diversos modos. El más fuerte al modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz, hasta que comienza á brotar, y despues cociendolo con cierto órden, sale tan recio, que á pocos lances derriba: éste llaman en el Perú sora, y es prohibido por ley, por los graves daños que trae emborrachando bravamente; mas la ley sirve de poco, que así como así lo usan, y se están baylando y bebiendo noches y días enteros.

Este modo de hacer brebaje con que emborracharse, de granos mojados, y despues cocidos, refiere Plinio (I), haberse usado antiguamente en España y Francia, y en otras provincias, como hoy en Flandes se usa la cerveza hecha de granos de cebada. Otro modo de hacer el azua, ó chicha es, mascando el maíz, y haciendo levadura de lo que así se masca, y despues cocido: y aun es opinion de Indios, que para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aun oírlo pone asco, y ellos no lo tienen de beber aquel vino. El modo mas limpio y mas sano, y que menos encalabrina, es de maíz tostado: esto usan los Indios mas pulidos, y algunos Españoles por medicina: porque en efecto hallan, que para riñones y orina es muy saludable bebida, por donde apenas se halla en Indios semejante mal, por el uso de beber su chicha⁴⁵.

La comparación entre la cerveza y la chicha se posiciona en un ámbito de relevancia respecto del método de producción y los ingredientes que intervienen en la preparación de la bebida. El maíz de América Meridional es el ingrediente principal, el cual se somete a remojo, y posteriormente a cocción, dándosele un tratamiento semejante al que se desarrolla con la cerveza de Flandes (actual Bélgica), y produciendo borracheras de alta envergadura. Se destaca, asimismo, los efectos nocivos en la salud de los indígenas del mascado de los granos como método para formar levadura. *In contrario sensu*, se resaltan los efectos medicinales de preparar la chicha tostando el maíz de un modo parecido al que se emplea en la producción de cerveza, descartando la prevalencia de afecciones renales y urinarias debido a esta bebida, aún en los indígenas de América del Sur.

La segunda referencia encontrada hasta el momento en el reino de Chile relacionada a la cerveza es proporcionada por Ruy Díaz de Guzmán (1559-1629). Cronista criollo nacido en Asunción del Paraguay, es el primer autor mestizo (descendiente de españoles y guaraníes) de crónicas que nace en la gobernación del Paraguay, así como en la gobernación del Río de la Plata ocupado de compilar la historia de ambas entidades. En su texto de 1612, intitulado *Historia argentina del descubrimiento, población y conquista de las provincias del Río de la Plata*, da testimonio de algunos hábitos culinarios de los Pehuenche:

La bebida ordinaria es agua, y las cervezas que acostumbran en sus funciones son de trigo sancochado y mascado; de michi, que es una fruta morada y muy dulce; de queren, que es una fruta de un bosquecillo; de cuparra, que es una fruta blanca entre los montes, y fuera de ellos colorada; de piñones de guigan, y de mais. Todos estos caldos los entibian para echarlos á las vasijas, en que fermentan⁴⁶.

Si bien es cierto que la bebida explicada en la cita del autor antes mencionado es la chicha, sí enuncia un proceso de elaboración basado en el sancochado (remojo en agua de algún producto o conjunto de ellos, a fin de que se ablanden o expandan) y mascado (a fin de que se ablanden o expandan) y mascado (con la finalidad de favorecer la maceración de los granos) de modo tal que se facilite su fermentación. No obstante, la chicha no es el concepto que señala el autor, sino que indica que lo elaborado por los Pehuenche son cervezas. Así como admite un conjunto de semillas y frutas disponibles para otorgarle al producto algún sabor en específico, entre los cuales destacan el trigo, el queren, la cuparra, los piñones y el maíz. Del mismo modo, se describe el uso de vasijas para fermentar, sin especificar su forma y periodo de fermentación.

Luego, uno de los trabajos destacables de la historia de las Indias Occidentales corresponde a los ocho tomos, o décadas, de la *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del mar Océano que llaman Indias Occidentales*. Compuestas por Antonio de Herrera y Tordesillas (1549-1626), constituyen una de las primeras obras de historia del Nuevo Mundo construidas por fuentes primarias de toda la primera fase del periodo colonial, a partir del ejercicio de sus variados cargos dentro del Imperio Español. Si bien es cierto que las Décadas no son crónicas en el sentido de que el autor no relata experiencias vividas en el proceso de descubrimiento y conquista, sí ocupó el cargo de “Cronista de Indias” durante los reinados de Felipe II y Felipe III, y he aquí la importancia de revisar sus comentarios. En relación a los rituales nupciales Incas, el autor señala lo siguiente:

Otra ceremonia (demás de la que atrás se ha dicho) usaban en sus casamientos después de concertados, que era el principal concierto, que el Inca lo quisiese, señalando mujer para el varón, porque las mujeres eran más rogadas que los varones, a causa de que los principales señores tenían muchas por su servicio demás de la principal, y por esto ayunaban los desposados dos días sin comer sal, ni carne ni ají que es su especia, ni beber el brebaje, que ellos tienen por vino, y pasados los dos días del ayuno, se juntaban en uno, y otro día iba la desposada con la madrina y otras mujeres a una fuente, que está fuera de la ciudad dedicada para esta ceremonia, y traía de la encima de sus espaldas un cantarillo de aguas, de que hacía vino, que ellos usaban, que es casi como cerveza, hecho de un grano, que esta gente come como nosotros el trigo, y hecho el tal vino, se ponía detrás del desposado a sus espaldas, estando él sentado, y se lo daba a beber, bebiendo ella su parte, haciéndole salva en todos los vasos, que de ello le daba, y con esto quedaba firme el casamiento, y luego los padres de ella venían, a traerle el ajuar, que es de poco precio, como son cántaros, ollas, platos, y otras cosillas de casa: y quedaba el recién casado tan obligado a los suegros, por haberle dado la hija por mujer, que los servía como hijo propio, y aún algo más⁴⁷.

Como se puede inferir de la cita anterior, ante la falta de conocimiento de las bebidas que producían los diferentes sistemas culturales y civilizaciones de la actual América Latina, la preparación de aquellas se tendían a comparar con aquellas que solían elaborarse en Europa durante la época colonial. De este modo, se revela el uso de un grano semejante al trigo en su preparación, aunque su método de elaboración es más parecido al del vino, sin definir cuál etapa del proceso se evoca. Empero, sí se afirma la valía de su ingesta como símbolo para cerrar pactos nupciales en el sentido de consolidar el acuerdo de los hijos con respecto a los padres, y los derechos de los padres de la esposa respecto del hombre tras la entrega del ajuar. En este sentido, uno de los aspectos de más interés para Herrera radica en el ritual y los artefactos que intervienen en aquel, como se puede observar en el siguiente relato:

Salieron dos Indios en una canoa, y estuvieron mirando los bergantines, y aunque los llamaron, no quisieron entrar, y al cabo de cuatro días fueron a tomar un pueblo a donde los Indios no se defendieron, y hallaron maíz, y avena de Castilla, de la cual los Indios hacían vino a manera de cerveza, y hállose una bodega de este vino, y buena ropa de algodón y un adoratorio con armas para la guerra colgadas, y dos mitras a

manera de las Obispales (sic), tejidas de colores, y conforme a su costumbre se fueron a dormir, desde este pueblo a un monte de la otra banda del río, a donde acudieron muchos Indios con canoas a inquietarlos⁴⁸.

Nuevamente se puede deducir la intervención de granos en la formación de un vino análogo a la cerveza, ante lo cual el autor alude a la avena de Castilla, así como al maíz. Asimismo, resulta relevante considerar la identificación de la bebida y la bodega en que era almacenada junto a implementos propios de un ritual eclesiástico, con la intervención de armas y mitras. De este modo, también se indica la cerveza como vino en un doble sentido: en cuanto a la equivalencia respecto de sus características organolépticas y su método de preparación, y respecto de la importancia de la bebida para aquellos indígenas como un aspecto comparable a la valoración que los españoles hacían en esos años del vino. Estos aspectos se complementan adecuadamente con la información aportada en el siguiente comentario del autor acerca de la murtilla:

Hay un género de fruta de árboles montesinos, que se cría desde los treinta y siete grados arriba, en las cuales tierras generalmente la comen, y la llaman Uñi, y los Castellanos dicen Murtilla, es colorada, y como una pequeña uva, mayor que garbanzos remojados su hechura, y color es como una granadita, y sabor agradable como de uvas, sus granillos como los del higo, que no se sienten al comer, su complexión caliente, y seca; de ellas se hace vino que es mejor, que todos los brebajes aunque sea el de Palmas de la India Oriental, la sidra, la aloja, ni la cerveza, ni cuantos medicinales escribe Andrés de Laguna⁴⁹.

La cerveza, en el contexto de la referencia ya exhibida, describe las cualidades relativas al gusto de la murtilla para hacer vino, así como de aquel fruto en relación a su consumo en fresco. En este sentido, se establece una numeración no taxativa en orden ascendente de calidad en el cual la cerveza se posiciona dentro de una serie de productos de consumo común en América por parte de los españoles, y específicamente en el límite del reino de Chile con los araucanos. Para reafirmar esta idea, se asocia el concepto de cerveza, así como la sidra y la aloja con los compuestos medicinales (considerados de alta calidad) que elaboraba Andrés de Laguna (1499-1569), uno de los grandes polímatas del Imperio Español durante los siglos XV y XVI, quien había elaborado una traducción y corrección de "De Materia Médica" de Dioscórides de amplia difusión en Europa. Esta misma referencia es la que cita Alonso de Ovalle (1603-1651) en su obra *Histórica relación del Reyno de Chile* de 1646 para comentar las características de la murtilla y su comparación con la cerveza.⁵⁰

Aquel erudito jesuita, uno de los primeros cronistas de la Corona Española nacidos en Chile (específicamente en Peñalolén), fue convocado a Madrid y Roma como procurador de la Viceprovincia jesuita de Chile. En su obra, señalada en el párrafo anterior, examina numerosas materias, tales como la descripción de la Cordillera de Los Andes y las especies, tanto de flora como de fauna, que estuvieron presentes durante su misión en el Reino de Chile. A mayor abundamiento, describe la cebada en los siguientes términos:

Las cosechas de la cebada, trigo, maíz, y de las legumbres comienzan a hacerle por Diciembre hasta Febrero y Marzo, y todas estas semillas acuden por lo menos a veinte

y treinta por uno, y algunas a ciento, y otras, como en el maíz, a cuatrocientos y así es raro el año en que se siente alguna falta en estos géneros, y lo ordinario es valer muy barato⁵¹.

De Ovalle identifica, según un nivel ascendente de circulación, a la cebada y el trigo con el maíz, que son las semillas más comúnmente utilizadas por los indígenas de la América Meridional, y específicamente en el caso de los araucanos. El alto nivel de acceso a este tipo de semillas y cereales por sus bajos precios facilitó enormemente la producción de chicha, la cual era comparada frecuentemente con la cerveza. Un ejemplo para reafirmar esta última idea la aporta el sacerdote jesuita Diego de Rosales (1601-1674) en su obra *Historia general del Reyno de Chile. Flandes Indiano* de 1674 mediante el siguiente comentario a los ritos de los araucanos:

La chicha, que es como la cerveza o como nuestro vino, es la alegría de todos los convites y fiestas y es la bebida usual, porque ay indios que jamas beben agua sino chicha en sus casas, y si falta es un gran pleito con las mugeres, sobre que suele aver palos. Y a falta de chicha le dan al marido *ulpo*, que es arina de zebada o de maiz tostado con agua, bebida y sustento de los caminantes y de los que van a la guerra. La chicha la hazen de todo genero, como maiz, trigo, zebada, y de frutas como manzanas, peras, membrillos, frutilla, piñones, murtilla y otras frutas particulares de la tierra: muelen el grano y échanle levadura y cuézenlo, y en tomando punto está hecha. Suelen hazer una chicha que llaman *Mechol*, de sola levadura, que es fortissima y emborracha, y esa suelen hazer en algunas fiestas particulares que llaman *Mechol prun*, que significa: baile con chicha mechol, porque esa se lleba como un vino muy añexo y regalado y es muy espesa⁵².

Nuevamente, la comparación más directa para la valoración de la chicha es con la cerveza. También, se puede advertir la descripción de las fiestas y encuentros en los cuales la chicha y otras bebidas alcohólicas o altamente calóricas, median como artefactos culturales preponderantes en los procesos de socialización de los integrantes de los clanes y familias. En este sentido, se puede observar también la importancia de la mujer como proveedora de estas bebidas y su responsabilidad asociada a siempre contar con reservas, ya sea de chicha o de ulpo, para el marido y sus invitados. Asimismo, cabe destacar que los tres primeros granos que se emplean para la elaboración de la chicha, según de Rosales, son muy comunes en la elaboración de la cerveza también, así como la molienda, cocción y enfriamiento de los mismos. Uno de los elementos más destacables es, sin embargo, la aplicación de levadura en la mezcla, elemento que ningún otro de los cronistas consultados en el contexto del presente artículo señala.

Dentro del siglo XVIII, los franceses comienzan un proceso de envío de misiones de exploración de la América Meridional, a fin de establecer mediciones, someter a prueba tesis científicas sobre la forma y movimiento de la Tierra, así como para descubrir nuevos lugares para iniciar colonias y competir con España e Inglaterra en el período de la denominada “Sociedad Internacional Clásica”, instaurada tras la firma del Tratado de Westfalia en 1648. En este contexto, se le encomendó a Amédée François Frezier (1682-1773) –ingeniero, matemático, botanista y espía francés nacido en Saboya- estudiar la América Meridional, especialmente a Chile y Perú,

cuando formaba parte de los cuerpos de espías de Francia en 1712. Respecto de sus observaciones de los Mapuche, Frezier señala:

The Women gave them *Chicha* to drink, being a Sort of Beer, of which more hereafter, with a Wooden Instrument about two Foot and a half long, consisting of a HandleCup at one End, and a long Beak at the other, with a winding Channel cut along it, to the end the Liquor may run up gently into the mouth through a little Hole bored in the bottom of the Cup or Dish at the Head of the Channel⁵³.

Esta cita resulta de interés para comprender que los exploradores franceses también asimilan la chicha a la cerveza. Si bien es cierto que no indaga mayormente en la referencia antes indicada en la elaboración o cualidades organolépticas de la chicha que fundan la comparación con la cerveza, sí la posiciona como relevante en los rituales musicales de los Mapuche, en el cual se describe, probablemente, la *trutruca* como el instrumento mediante el cual la mujer dispensaba la bebida por el canal superior mientras el hombre entonaba una melodía a través del instrumento musical ya indicado. Luego, Frezier indaga más profundamente en la preparación de la chicha:

Their common drink is the *Chicha* we have spoken of: they make Sorts of it: The most common is made of *Maíz*, or Indian Corn, which they steep till the Grain bursts, as if it were to make Beer; the best is made with *Maíz* chewed by old Women, whose Spittle causes a Fermentation like that of Leaven in Dough. In *Chili*, much is made of Apple, like Cyder: The strongest, and most valued, is that which is made of the Berries, or seeds of a Tree called *Ovidian*; it is much like that of the Juniper in Bigness and Taste; it gives the Water a Tincture like *Burgundy* Wine, and a strong Taste, which makes them drunk for a long Time. Their Manner of Eating among themselves, is to lie along on their Bellies, supporting themselves with their Elbows in a Ring, and to make their Wives serve them. The *Caciques* begin to make use of Tables and Benches, in imitation of the Spaniards⁵⁴.

Los detalles aportados por Frezier ayudan a comprender de manera más detallada la asimilación conceptual de la chicha con la cerveza. En primer lugar, se emplea el maíz (o grano indiano), el cual se deja remojar (sancochar, en términos de Ruy Díaz de Guzmán) hasta que el grano reviente como si se tratara de cerveza. Empero, la de mejor calidad se prepara a partir de maíz masticado por mujeres ancianas, la cual estimula la fermentación de un modo semejante a la que produce la levadura en la masa de pan, lo cual implica la maceración del grano. No obstante, destaca que la mejor chicha se hace con manzanas, frutos rojos y de bayas extraídas de juníferos que dan un color similar al vino de Burdeos, con la salvedad de que esta última tiene un sabor fuerte y una alta capacidad de embriagar. Aquella chicha se emplea especialmente para compartir en círculos, acostados de estómago al piso mientras son atendidos por sus esposas, mientras que los caciques comienzan a adoptar el rito de reunión español sentándose en banquetes.

Durante los primeros 40 años del siglo XVIII emergió la preocupación de todas las potencias europeas de reafirmar sus estructuras ofensivas y defensivas, especialmente en el caso de las colonias de los imperios, ante la amenaza del Imperio Británico en América y en Europa. En este contexto, los funcionarios españoles Jorge Juan (1713-1773) y Antonio de Ulloa (1716-1795)

compusieron en conjunto su obra titulada *Histórica relación del viaje a la América Meridional* de 1748. El primero fue un ingeniero, funcionario naval y científico a quien se le atribuye la medición del meridiano terrestre con lo cual fue factible demostrar que la Tierra es una esfera imperfecta achatada en los polos. Asimismo, el segundo fue un militar y naturalista español responsable del análisis y críticas al sistema de flota naval español, así como a la estructura de los flujos navales empleados por el Imperio Español. En este contexto, la obra referida fue sustentada económicamente por la Academia de Ciencias de Francia. Asimismo, esta academia financió la obra en el marco de la expedición de la “Misión geodésica francesa” en los periodos de Felipe V y Fernando VI con Luis XIV.

Respecto de la visita de ambos científicos a Guayaquil, los autores señalan:

La *Palma Real* produce muchos *Palmitos* de buen gusto, y tan grandes, que muchas veces llegan a pesar de dos a tres arrobas; y aunque también los crían las otras tres especies, no son ni en tanta abundancia, ni tan gustosos, y dulces. De todas cuatro se hace también el *Vino de Palmas*; pero lo más regular es sacarlo de la *Palma Real*, y de la de *Corozo*, porque es mejor. El modo de hacerlo es, unas veces cortando la *Palma*, y otras dejándola en pie, abrirle un agujero como un Dado en el Tronco; donde sitúan un canal, y a la piquera de esta la *Vasija*, en que se recoge el humor, o jugo, que destila: déjale fermentar el tiempo necesario, que es cuatro, o seis días, o más según el País, y después se bebe. Queda entonces de color blanquizco; hace mucha espuma, y aun más que la Cerveza (sic.): es algo picante, y embriaga en usándolo con demasía. Los naturales del país lo tienen por fresco, y es muy usado entre los Indios y Negros⁵⁵.

En este sentido, la característica relevante de la cerveza es la espuma presente en el vino de Palmas, elaborado a partir de la extracción de la savia de la palma real así como del corozo y otros dos tipos de palma, el cual se destila, para luego fermentar. En efecto, se destaca su uso entre los indígenas y los zambos de Guayaquil, su picor y frescor.

Finalmente, será el Abate Juan Ignacio Molina, sacerdote jesuita criollo y naturalista de transición entre el periodo colonial y la independencia de Chile, el que proporciona una descripción de las costumbres de los araucanos en relación a la cerveza:

En lugar de pan, que no acostumbran hacer sino quando tienen algun convite, comen tortas, ó papas cocidas con un poco de sal. Sus bebidas ordinarias consisten en varias especies de cerbezas y de sidras (sic.), que preparan con el grano de *india*, y con miel, y otros frutos del país. Sin embargo son muy codiciosos del vino, que compran á los Españoles; pero hasta ahora, ó sea por miras políticas, ó mas bien por su descuido, no se han dedicado á propagar las vides, las quales, como se ve por los indicios, se producen muy bien en todas sus provincias⁵⁶.

De acuerdo a lo planteado por Molina, se preparan diversas especies de cervezas y de sidras a partir del Grano de India, o maíz, así como con frutos del país. No obstante, se señala que han soslayado la inserción y cultivo de la vid, lo que supondría una mejor alternativa, dado lo bien que se

da en aquellos territorios. Respecto de las bebidas fermentadas y su importancia en las fiestas y encuentros, Molina afirma:

Las bebidas fermentadas, según el juicio de aquellos naturales, forman la estimación principal de un convite. Por lo que cuando estas no son superabundantes, aunque los comestibles lo sean con prodigalidad, se muestran descontentos, diciendo *golingelai*, mala fiesta, no se ha bebido. A la verdad como estos bacanales se suceden los unos á los otros, quasi sin interrupción en todo el año, porque cada hombre de conveniencias tiene á honor el darlos en su casa, se puede afirmar que los Araucanos, cuando no están empeñados en la guerra, pasan la mayor parte de la vida en embriagarse, y en divertirse, ó como ellos dicen, en variar de ideas, *caduamn*⁵⁷.

En el caso de los Araucanos, el aserto de Molina relacionado a medir la calidad del convite, bacanal o fiesta en cuanto al nivel de embriaguez generada a partir de bebidas fermentadas, resulta de interés por dos razones: 1) confirma que la fiesta en el caso de los hombres se da con mayor persistencia en ausencia de guerra o negociaciones, y; 2) la bebida se utiliza como un facilitador de la socialización, así como para el intercambio de ideas entre los indígenas. Esta percepción es común en los cronistas españoles y criollos, así como en el caso de Frezier.

4.2. LA CERVEZA EN EL CHILE INDEPENDIENTE: PERCEPCIONES, FLUJOS Y DESARROLLO, 1810-1841

Una vez el Reino de Chile inició la transición hacia la independencia, las Juntas Provisorias de Gobierno se encargaron de generar los primeros decretos para comenzar a instaurar un ordenamiento de carácter jurídico y social al país. En este sentido, la armonización de reglas en materia comercial fue uno de los aspectos más prontamente abordados. En efecto, una de las primeras acciones a ejecutar fue prohibir la importación de ron, vinos, cervezas, y sombreros de todas clases, así como de efectos estancados, tales como el tabaco o los naipes.⁵⁸ El contenido de este decreto fue informado vía oficio el 20 de septiembre de 1811 por el Virrey de las Provincias del Río de la Plata, Javier Elio, desde Montevideo a la Corona.⁵⁹

No obstante, los flujos navales dieron cuenta del ingreso de oblón –del francés houblon, para denominar al lúpulo- en fases tempranas del ensayo republicano chileno. En este sentido, Eugenio Pereira Salas constata el ataque de la fragata Galloway en Valparaíso el 22 de noviembre de 1811. Proveniente de Nueva York, esta embarcación traía un cargamento con los siguientes efectos: “alquitrán, pez, fierro, azos de fierro, clavos, papel, ron, vino, tinta, oblón, trementina, resina, vidrios, loza, ovejas merinas, tinta negra, maderas, quinquallería (sic), naipes, lencería y joyería”⁶⁰. De este modo, el contacto de la cerveza con Chile se da de forma prácticamente consustancial a la instauración del proceso independentista.

Por otra parte, la Independencia también fue un proceso que instó a los gobernantes a buscar alternativas para hacer económicamente viable el Estado, lo que llevó a explorar una serie de propuestas, entre las que se cuenta la siguiente:

Se conoce facilmente que la ocupación de Batavia por los Ingleses pone al reino de Chile en disposición de hacer un comercio ventajoso con aquel establecimiento, abriéndose así un nuevo camino para la exportación de sus producciones. Antes se llevaban allí las harinas de Norte America, y aun de Europa, á precios subidos; pero es cierto que no hay país en el mundo en que se vendan los trigos, y harinas mas baratas que en Chile. Serán allí de mucho aprecio los cañamos, y xarcias, que necesitan para la gran esquadra que allí mantienen siempre, y para sus muchos buques de comercio. Tendrán tambien facil salida los vinos, azeites, carnes saladas, almendras, y otras frutas secas, igualmente que los quesos, de que hacen un gran consumo los Holandeses, y tambien la cerbeza, de la qual se podran preparar dentro de poco tiempo grandes porciones. Ello es cierto que la agricultura, y la industria de este reino no pueden prosperar sin un comercio externo y activo el quale es necesario y de suma utilidad por otras razones que expondremos en una memoria sobre las ventajas del comercio Asiatico⁶¹.

Así, se interpelaba a los gobiernos de la época independentista a examinar opciones comerciales basadas en sus ventajas comparativas bajo la idea de fomentar la reflexión de cómo lograr un país económicamente viable una vez Chile fuera independiente. En relación a este último punto es que José Miguel Carrera desarrolla su viaje a Estados Unidos, a fin de obtener armas y apoyo económico para desarrollar y concluir la empresa libertadora en curso durante los años 1815 y 1816. Durante el viaje, adquirió cerveza el 19 de diciembre de 1815 mediante dos tripulantes ingleses que lo acompañaban, quienes compraron aquella bebida a una embarcación inglesa que se dirigía a Jamaica, junto con dos jamones, un queso y carbón de piedra cuando estaban en los 17° L. N.⁶² El día 28 de ese mismo mes Carrera avistó la fragata estadounidense *Golden Fleece*, a la cual se le compraron 48 botellas de cerveza antes de llegar a los 24° L. N.⁶³

Uno de los casos más notables consiste en el análisis geográfico, demográfico y comercial por parte de un agente estadounidense anónimo que aconsejaba a Washington el desarrollo de buenas relaciones entre Estados Unidos y los estados independientes de América del Sur para conformar nuevos negocios. Por otra parte, también solía ser común la revisión de los flujos portuarios en algunos medios de prensa. A modo de ejemplo, la Gaceta Ministerial de Chile da cuenta de la llegada de la fragata inglesa *Portsea* el 25 de mayo de 1818, la cual atracó en Coquimbo proveniente de Calcuta, y luego de Valparaíso, y que llevaba a cargo de Juan Nichols un cargamento consistente en: lienzos de algodón, sombreros, cintas, loza, vino y cerveza, paño, casimires, terciopelo, jabón cera, acero, fierro, clavazón, hojas de lata, plomo y flores artificiales.⁶⁴ Años más tarde, se da una nueva notificación, esta vez del bergantín Sueco durante el día 20 de febrero de 1822, proveniente de Buenos Aires. Estaba al mando del capitán D. Juan Ambrosio, quien conducía a cinco pasajeros y llevaba de cargamento: vino, yerba y cerveza. Tras 76 días de navegación, dio fondo, sin indicarse el lugar en el cual dicho suceso ocurrió.⁶⁵ Luego, ocurre el 12 de junio de 1822 un atraque para recepción de cargamento por parte de la fragata americana *Amenars*, a cargo del capitán Juan Giash, que provino de Montevideo. Asimismo, se deja constancia del atraque de la fragata inglesa *Princess Calata*, cuyo capitán era D. Juan Lamb, y cargaba cerveza de Londres, la que llegó a Chile tras 80 días de navegación.⁶⁶

Bajo estas circunstancias, durante el primer periodo la Guerra de Independencia ocupa la mayor parte de las noticias de prensa del periodo, más que de los productos comercializados en aquella época. Tras la instauración del gobierno del General Bernardo O'Higgins, nuevamente surgen comentarios en torno a la cerveza a través de cuatro personajes: Lord Thomas Alexander Cochrane, John Miers, María Graham y Andrés (Andrew) Blest, siendo este último quien permanece en la sociedad chilena más allá de la caída del libertador.

Lord Thomas Cochrane, contratado en Inglaterra por el gobierno de O'Higgins para encargarse de la incipiente Armada Nacional, llega a Valparaíso en 1818. Es ahí que, además de liderar la Armada, hace una serie de observaciones del Chile de la época, siendo una de ellas la siguiente:

La cerveza inglesa se vendía a precio mui subido en Chile a causa de lo elevado de los fletes i los derechos de aduana. Un industrioso escoces, llamado Macfarlane, estableció una cervecería a mucho costo, i no costando la cebada más que un chelín por fanega, pronto produjo mui buena cerveza a precio barato. El gobierno inmediatamente impuso sobre su cerveza un derecho equivalente a todo el flete desde Inglaterra, derechos de aduana, etc., siendo el resultado de su empresa tener que parar la fábrica i perder el capital empleado. ¡Se había, sin saberlo, mezclado en los derechos establecidos sobre la cerveza!⁶⁷

Este indicio de la cerveza inglesa y de la primera cervecería en Valparaíso esta poco documentado, en parte porque Macfarlane no ha sido plenamente identificado, ya que el mismo apellido lo tiene un explorador y un propietario de tierras en el mismo periodo, e inclusive este último podría ser el mismo Macfarlane que se hace cargo de las propiedades de Cochrane en las cercanías de Valparaíso. La corta estadía del Lord en tierras chilenas, permiten situar la existencia de esta cervecería entre 1818 y 1823, cuando se retira a Brasil, y posteriormente a Europa.

No obstante las dificultades señaladas por Cochrane para emprender negocios en el inicio del Chile republicano, los intentos por impulsar la cerveza en el país continuaron, especialmente desde el extranjero. Uno de los casos más notables consiste en el análisis geográfico, demográfico y comercial por parte de un agente estadounidense anónimo que aconsejaba a Washington el desarrollo de buenas relaciones entre Estados Unidos y los estados independientes de América del Sur para desarrollar negocios. El análisis de los flujos económicos y comerciales, así como de la infraestructura portuaria de las Provincias Unidas del Río de la Plata, así como de Perú, Bolivia y Chile –del cual estudió todos los puertos disponibles al comercio y movilización de mercancías desde Valparaíso-, arrojó como conclusión que era aconsejable para Estados Unidos venderle cerveza y sidra, entre otros bienes, a aquellos estados.⁶⁸

Luego, John Miers (25 de agosto de 1789-17 de octubre de 1879), botanista e ingeniero británico adscrito en la calidad de Caballero de la gran Cruz de la Orden de la Rosa, llegó a Chile a través de Buenos Aires y Mendoza. Arribó por primera vez en mayo de 1819 al cruzar la Cordillera de los Andes por la segunda, al atravesar un valle entre Paramillo y Las Cuevas para llegar a la ladera sur del monte Aconcagua y, posteriormente, traspasar el paso de Uspallata. Tras regresar a Mendoza en los meses de octubre y noviembre de 1819, retornó definitivamente a Argentina tras

una estadía en Chile en abril de 1824, para finalmente reintegrarse a Inglaterra en 1825. Durante este periodo, intentó numerosos negocios mineros en Chile, tras lo cual pudo observar la propensión a la conducta monopólica de los empresarios y terratenientes chilenos, así como la del gobierno. En el caso de la cerveza, Miers señaló:

Another instance of folly, on the part of the government toward manufactures, has been displayed since I left Chile. Many attempts have been made to establish breweries, but all have failed, owing to the difficulty of making malt in a country possessing a climate so different from that of England. Lately, a very intelligent Englishman conceived the practicability of brewing of good beer, for which there promised to be a considerable consumption: with the aid of his scientific and mechanical knowledge he succeeded in his attempts, contrary to the expectations of those who had failed to effect the same objects; but no sooner had he completed his first (sic.) brewings for sale to the shipping, than the government, having previously made many public protestations in favour of manufacturing establishments generally, and promises to the one under consideration in particular, decreed beer and ale to be foreign spirituous liquors, and that the manufacturer was therefore liable to be taxed: thay at first charged him with a levy of fifty dollars – where it will stop no one can contemplate; it is not unlikely it may be so heavily increased as to force him to abandon his enterprise⁶⁹.

De este modo, el Chile republicano no resultaba, en la percepción de los cronistas y viajeros extranjeros, un lugar que generara condiciones institucionales adecuadas para el desarrollo de emprendimientos en áreas que demandaran la aplicación de alta tecnología en los estándares de la época. Esto último no resulta extraño si se considera que la formación de funcionarios públicos y políticos en economía política prácticamente no tendría desarrollo sino hasta la llegada de Jean Gustave Courcelle-Seneuil a ocupar la cátedra de economía política de la Universidad de Chile en 1856.⁷⁰

Mientras tanto, llega a Valparaíso a 1822 el HMS *Doris*, proveniente desde Brasil, cuyo capitán, Thomas Graham, había muerto aproximadamente en el Cabo de Hornos. Su viuda, María Graham, se establece en el puerto y comienza a realizar observaciones del país, analizando la vida y las costumbres del periodo, contactándose con los principales personajes de la época (como Lord Cochrane y Bernardo O'Higgins) y dejando descripciones de los lugares que visita. Una de las menciones sobre cerveza se puede obtener de su diario de vida, algo que también menciona Couyoumdjian en su descripción de Santiago, donde explica que existía una cervecería en la Chimba.⁷¹ Asimismo, da cuenta del consumo de cerveza inglesa por parte de un sacerdote próximo a La Ligua, que le era invitada por amigos extranjeros.⁷² Empero, el comentario más relevante sobre la cerveza emitida por Graham durante su estadía en Chile, es la que se presenta a continuación:

The most curious thing in the whole production is the notice in the preamble of the twelfth section concerning importations. The duties on all these are so high, as in many cases to amount to a prohibition, with the view of protecting home-manufactures, forgetting that, excepting hats and small beer, there is not a single manufactory established in Chile; for we can hardly call such the soap-boiling and candle-dipping of the country⁷³.

María Graham confirma, en la cita precedente, la existencia de cerveza como uno de los pocos rubros considerados manufactureros en el Chile de 1822, esto es, un sector con capacidad industrial, como en el caso de los sombreros. Asimismo, afirma que los altos impuestos hacían prácticamente imposible en aquellos años post Independencia implementar negocios de alta tecnología en otras áreas, con lo cual se incurría en la protección a rubros manufactureros que eran prácticamente inexistentes en aquella época. Adicionalmente, cabe señalar que esto demuestra que ya en el periodo de la Independencia existían dos posibles focos de desarrollo cervecero con tradición europea: Santiago y Valparaíso.

Pero uno de los personajes más llamativos para el rubro cervecero será Andrés Blest. Originario de Sligo, Irlanda, llega a Chile en 1813, viaje al que posteriormente se unen sus hermanos Juan y Guillermo, para establecerse en el país. Consigue la ciudadanía en 1817 y se transforma en uno de los fundadores de una familia ligada a la política en Chile. Andrés Blest, que se dedicó al comercio, realiza una serie de labores en la ciudad de Valparaíso, desde albacea de Guillermo Mackay⁷⁴ encargado del inventario durante la Guerra Civil de 1829-1830⁷⁵ e inclusive Inspector de Policía del Cuartel 4 del puerto.⁷⁶ Además, se establece en 1825 con una cervecería propia, cuya ubicación se sitúa en la zona aproximada de la Cueva del Chivato y que abastece a las ciudades de Valparaíso y Santiago. Su cerveza adquiere notoriedad, algo que se puede comprobar en un aviso publicado en el diario *El Araucano*, en 1831:

Cerveza de Valparaíso

Fábrica de don Andrés Blest

Se halla de venta desde este día en la esquina de la plaza casa de don Borja Valdés.

Es escusado recomendar la calidad cuando el público ya ha decidido sobre su mérito.

Precio

Botella..... 1½ reales

Una docena de dichas.... 14 reales

Galón en barriles de 12.... 4 reales⁷⁷.

Este aviso, el primero que se puede hallar en su tipo, demuestra dos aspectos relevantes al momento de comprender el incipiente desarrollo cervecero con técnicas europeas en Chile: en primer lugar, se asocia la cerveza a una ciudad (Valparaíso) y a su productor (Andrés Blest) de forma taxativa y fehaciente, al estilo de muchas de las fabricas desarrolladas en el país durante los siglos XIX y XX; además, se hace mención a su calidad y la preferencia del público a ella demostrando la cantidad de años que ya se estaba produciendo y vendiendo. Sin embargo, esto no significa que el negocio era altamente rentable para Blest, debido a que dos años después se puede encontrar un aviso en *El Mercurio de Valparaíso*, de venta de su cervecería con todos los instrumentales para su fabricación,⁷⁸ algo que no logra concretar, debido a que nuevamente su producto es ofrecido en Santiago en 1836, en el Despacho de Agua de Soda y Licores de la Calle de la Merced⁷⁹, y otra vez bajo la consigna de “Cerveza de Valparaíso de don Andrés Blest”.

Finalmente, es importante mencionar que la cerveza culminó su inserción en el imaginario nacional durante la celebración de fiestas patrias del año 1841 en Santiago. Dentro del recinto (sin especificar), cubierto de pinturas y ornamentación conmemorativas de algunas de las batallas más

relevantes de la Independencia, se sirvieron 432 botellas de cerveza⁸⁰ a los comensales, demostrando que ya estaba plenamente integrada al igual que otros licores como el vino o el pisco en las celebraciones oficiales. De esta forma, la cerveza inicia su camino a la modernización en Chile.

5. CONCLUSIONES

Una vez examinada la evidencia indicada en el presente artículo, podemos concluir que la cerveza ha existido en América del Sur en general, y en Chile en particular, al menos desde 1590. Si bien es cierto que esta no se producía bajo los cánones de la cerveza de Flandes –la de mayor referencia en los siglos XVI y XVII en Europa-, sí se empleaban técnicas que los cronistas reconocían como propias de la bebida ya citada. En efecto, aquel alimento existía como un concepto dentro de la América Colonial, con técnicas que siguen el proceso, desde la maceración y el malteado, hasta la fermentación y la guarda para su consumo. No obstante, el producto final preparado por los indígenas en diferentes lugares de América del Sur era la chicha. De este modo, la existencia de la cerveza se hizo conceptual en el sentido de que se describe el proceso de elaboración de una bebida como la chicha teniendo como parámetro de comparación el primer brebaje.

De esta forma, mientras los cronistas permitieron la identificación de las técnicas de elaboración, ingredientes, gusto y valor cultural de la cerveza, las fuentes del periodo independentista permiten advertir su presencia como producto comercial y su gradual inserción en las élites chilenas. Así, la tradición cervecera chilena se constituye como una síntesis entre la tecnología europea con el acervo cultural nacional. Finalmente, cabe señalar que la asociación entre calidad y origen geográfico del producto constituye una prueba relevante para afirmar que es desde un balance industrialización–tradición robusto que la cerveza chilena pudo dar un salto firme hacia la modernidad.

El examen de las crónicas coloniales apoyó el proceso asociado a la identificación de técnicas de elaboración, ingredientes, sancochado, maceración, inoculación de levadura, fermentación, guarda y consumo de la cerveza a través de la chicha, como se ha mencionado antes. Sin embargo, también se vislumbró su uso en rituales religiosos, nupciales, reuniones y en instancias de camaradería. La comparación de la cerveza con la chicha también facilitó la observación de la conducta de los indígenas asociada a la socialización de sus integrantes, especialmente desde el punto de vista de las percepciones que éstos tenían de la embriaguez. En vista de la presencia de aquellos factores, se puede afirmar que la cerveza fue un artefacto cultural que sirvió como parámetro de comparación y de observación de la conducta indígena asociada a la socialización y a la preparación y consumo de bebidas fermentadas, con lo cual se puede concluir que existe arraigo cultural e identitario de esta bebida, tanto en Chile como en América del Sur. Para verificar la intensidad de estos últimos, en todo caso, se requiere de un estudio más intensivo del periodo colonial, a fin de obtener evidencia que permita sostener conclusiones más sólidas.

En la Independencia, sin embargo, el cambio cultural y económico respecto del periodo colonial no resulta significativo, como se puede verificar en la conducta institucional y las percepciones de cronistas extranjeros en Chile. Empero, la cerveza se convierte en un producto real,

cuya existencia es trazable más allá de los aspectos de elaboración y de perfil organoléptico. Al tener en vista los antecedentes asociados a la venta y envasado de la cerveza, se puede sostener que esta última existe en el imaginario de la élite desde, al menos, 1811. No obstante, estas percepciones también se complementan con pequeños flujos comerciales vía el transporte de la bebida por barcos, las posibilidades de negocios internacionales que ésta comenzaba a ofrecer para América del Sur en general y Chile en particular, y los problemas que la estructura institucional, económica, cultural y social chilena ofrecía para los emprendimientos en este rubro durante las décadas del 1810 y del 1820.

Durante la década del 1830, con la implementación de la cervecería de Andrés Blest, el escenario cambia considerablemente. Comienza a producir, no sin dificultades, hasta que construye un producto robusto, y con alto valor identitario. A tal punto llega esto, que la “cerveza de Valparaíso”, como es denominada en la época, es la que produce Andrés Blest –nacionalizado chileno desde 1819-, reconocida de alta calidad y con tradición en la ciudad antes mencionada. Esto fue posible gracias al conocimiento previo que existía de las técnicas cerveceras a través de la elaboración de la chicha, la implementación de estas técnicas con la tecnología europea y, por supuesto, por la insistencia de Blest dentro de un entorno institucional, social y cultural que era percibido como altamente reticente al emprendedor extranjero y con conductas altamente rentistas y monopólicas. Un último factor que facilitó el proceso de implementación del talante identitario de la cerveza en el Chile independiente fue el gusto que las élites comenzaron a manifestar por la cerveza hasta incluirla en celebraciones tradicionales, tales como las fiestas patrias.

De esta forma, mientras los cronistas permitieron la identificación de las técnicas de elaboración, ingredientes, gusto y valor cultural de la cerveza, las fuentes del periodo independentista permiten advertir su presencia como producto comercial y su gradual inserción como se construye la tradición cervecera como síntesis entre la tecnología europea con el acervo cultural chileno y la asociación de calidad al origen geográfico del producto, así como a la calidad de su creador. De este modo, del balance industrialización-tradición emergió la cerveza como una bebida que pudo saltar firmemente hacia la modernidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

a) Libros y Artículos

Aguilera, Paulette. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016).

Anonymous. *Strictures on a Voyage to South America as indited by the “Secretary to the (late) mission” to La Plata: including observations on the capability of the Spanish Americans for civil liberty. – On the principal events (civil and military,) of the Revolution in Buenos Ayres, Chili, The Oriental Banda, etc. and On The Importance of Friendly Relations, Political and Commercial with the Independent States of South America. In a Series of Letters addressed to a Gentlemen of Distinction at Washington* (Baltimore: Richard J. Matchett, 1820).

Bauer, Arnold. “Expansión económica en una sociedad tradicional: Chile central en el siglo XIX” *Historia* n° 9 (1970).

Bernedo, Patricio. “Los industriales alemanes de Valdivia: 1850-1914” *Historia* n° 32 (1999).

- Biblioteca Nacional de Chile. *Impresos chilenos: 1769-1818* Vol. 1 (Santiago: Biblioteca Nacional de Chile, 1963).
- Bowen, Sara & Ana Valenzuela. "Geographical indications, *terroir*, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila" *Journal of Rural Studies* n° 25 (2009).
- Carrera, José Miguel. *Diario de Viaje a Estados Unidos de América* (Santiago: Editorial Universitaria, 2015).
- Cochrane, Thomas. "Memorias de Lord Cochrane" En: Guillermo Miranda (Ed.). *Colección de historiadores i de documentos relativos a la independencia de Chile* (Santiago: Imprenta Cervantes-Bandera, 1905).
- Couyoumdjian, Juan. "Importando modernidad: La evolución del pensamiento económico en Chile en el siglo XIX" *Historia* Vol. 1 n° 48 (enero-junio, 2015).
- Couyoumdjian, Ricardo. "Una bebida moderna: la cerveza en Chile en el siglo XIX" *Historia* Vol. 2 n° 37 (julio-diciembre, 2004).
- Couyoumdjian, Ricardo. "Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la *Belle Époque*" *Historia* Vol. 1 n° 39 (enero-junio, 2006).
- De Acosta, Joseph. *Historia natural y moral de las Indias, en que se tratan las cosas notables del Cielo, elementos, metales, plantas y animales de ellas; y de los ritos, ceremonias, leyes, gobierno y guerras de los Indios* Tomo I (Madrid: Pantaleón Aznar, 1792).
- De Herrera y Tordesillas, Antonio. *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del Mar Océano*. Décadas quinta y sexta. (Amberes: Juan Bautista Verdussen, 1727).
- De Ovalle, Alonso. *Histórica relación del Reyno de Chile* (Roma: Francisco Carvallo, 1646).
- De Rosales, Diego. *Historia general del Reino de Chile: Flandes Indiano* Tomo I (Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1877).
- Di Cataldo, Vincenzo. "The Role of Law, the Role of Reason and Intellectual Property: The Passing of Time and the Sense of the Rules" *IIC – International Review of Intellectual Property and Competition Law* Vol. 46 n° 4 (June, 2015).
- Díaz de Guzmán, Rui. "Historia argentina del descubrimiento, población y conquista de las provincias del Río de la Plata" En: Pedro De Angelis, Pedro. *Colección de obras y documentos relativos a la historia antigua y moderna de las provincias del Río de la Plata* Tomo I (Buenos Aires: Imprenta del Estado, 1836).
- Duarte, José, Elisabete Figueiredo & Carlos Rodrigues. "Between Localness and Deterritorialization in Nemea and Basto Wine Regions" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 5 n° 14 (mayo, 2018).
- Elio, Javier. "Oficio en que el Virrei de las Provincias del Río de la Plata informa sobre la situación de Chile, 20 de septiembre de 1811" En: Enrique Matte. *Colección de historiadores i de documentos relativos a la Independencia de Chile* (Santiago: Imprenta Cervantes, 1903).
- Fernández, Marcos. "Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile, 1870-1930" *Historia* Vol. 2 n° 39 (julio-diciembre, 2006).
- Fernández, Marcos. *Bebidas alcohólicas en Chile. Una historia económica de su fomento y expansión, 1870-1930* (Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado, 2010).

- Fernández, Marta. "The Determinants of Internationalization: Evidence from the Wine Industry" *Applied Economic Perspectives and Policy* Vol. 33 n° 3 (2011).
- Finetti, Claudia. "Traditional knowledge and the patent system: Two worlds apart?" *World Patent Information* n° 33 (2011).
- Frezier, Amédée. *A voyage to the South-Sea, and along the coasts of Chili and Peru, in the years 1712, 1713, and 1714* (London: Jonah Bowyer, 1717).
- Gangjee, Dev. "GIs Beyond Wine: Time to Rethink the Link?" *IIC – International Review of Intellectual Property and Competition Law* Vol. 48 n° 2 (March, 2017).
- Graham, Maria. *Journal of a residence in Chile during the year 1822 and a voyage from Chile to Brazil in 1823* (London: Longman, Hurst, Rees, Orme, Brown and Green, 1824).
- Jarrard, Kyle. *Cognac. The Seductive Saga of the World's Most Coveted Spirit* (New Jersey: John Wiley & Sons, 2005).
- Jiménez, Diego. "El vínculo indicaciones geográficas-alimentos marinos desde los ríos Rapel, Cachapoal y Tinguiririca (siglos XVI-XXI)" *Revista Estudios Hemisféricos y Polares* Vol. 8 n° 4 (octubre-diciembre, 2017).
- Jiménez, Diego. "La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales, 1901-1931" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 1 n° 2 (mayo, 2014).
- Jiménez, Diego. *El Parlamento chileno y la Denominación de Origen Pisco. Su contexto internacional y sus modelos referenciales de desarrollo vitivinícola, 1899-1931* (Santiago: Tesis de Magister en Estudios Internacionales inédita, Universidad de Santiago de Chile, 2015).
- Juan, Jorge y Antonio de Ulloa. *Relación histórica del viaje a la América Meridional hecho de orden de S. Mag. para medir algunos grados de meridiano terrestre y venir por ellos en conocimiento de la verdadera figura y magnitud de la tierra, con otras observaciones astronómicas y físicas* I Parte Tomo I (Madrid: Antonio Marín, 1748).
- Kamperman, Anselm. "Geographical Indications of Origin: When GIs Become Commodities, All Gloves Come Off" *IIC – International Review of Intellectual Property and Competition Law* Vol. 46 n° 7 (November, 2015).
- Llorca, Manuel, Claudio Robles, Juan Navarrete y Roberto Araya. "La agricultura y la élite agraria chilena a través de los catastros agrícolas, c. 1830-1855" *Historia* Vol. 2 n° 50 (julio-diciembre, 2017).
- Llorca, Manuel, Juan Navarrete & Roberto Araya. "Inequality in Chile before the first globalization: An approach from agricultural market income, 1830s-1850s" *Historia Agraria* Vol. 74 (abril, 2018).
- Melewar, T. C. & Heather Skinner. "Territorial brand management: Beer, authenticity, and sense of place" *Journal of Business Research* (2018, en prensa).
- Miers, John. *Travels in Chile and La Plata, including accounts respecting the geography, geology, statistics, government, finances, agricultura, manners and customs, and the mining operations in Chile. Collected during a residence of several years in these countries* Vol. II (London: Baldwin, Cradock and Joy, 1826).
- Molina, Juan. *Compendio de la historia civil del Reyno de Chile* Parte II (Madrid: Imprenta de Sancha, 1795).
- Moodysson, Jerker & Lionel Sack. "Innovation Under a Protected Label of Origin: Institutional Change in Cognac" En: Johannes Glückler, Roy Suddaby & Regina Lenz (Eds.). *Knowledge and Institutions* (Cham: Springer, 2018).
- Muñoz, Juan. "Vinos malos, buenos y excelentes en el Reino de Chile" *Estudios Avanzados* n° 18 (diciembre, 2012).

- Orlove, Benjamin & Ella Schmidt. "Swallowing Their Pride: Indigenous and Industrial Beer in Peru and Bolivia" *Theory and Society* Vol. 24 n° 2 (April, 1995).
- Pzsczolkowski, Philippo y Pablo Lacoste. "Variedades criollas, una oportunidad para el pisco de Chile" *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo* Vol. 48 n° 1 (junio, 2016), pp. 240-244.
- Remington, Grace. "Transforming tradition: The *afraj* and changing role of traditional knowledge system for collective water management" *Journal of Arid Environments* n° 151 (2018), pp. 136-137.
- Rinke, Stefan. *Encuentros con el Yanqui: Norteamericanización y cambio sociocultural en Chile, 1898-1990* (Santiago: Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos-Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2013).
- Rojas, Gonzalo. "Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016).
- Romero, David, Serafin Corral & Angela Pereira. "Climate-related displacements of coastal communities in the Arctic. Engaging traditional knowledge in adaptation strategies and policies" *Environmental Science and Policy* n° 85 (2018), pp. 94-95.
- Silva, Osvaldo, Eduardo Cavieres, Alfonso Calderón, Teresa Calderón y Lila Calderón. *La historia de CCU: 150 años abriendo tu mundo* (Santiago: Gerencia Asuntos Corporativos CCU S.A., 2003).
- Smythe, J. E. & C. W. Bamforth. "A Study of the Effect of Perceived Beer History on Reported Preferences by Sensory Panels with Different Levels of Training" *Journal of the Institute of Brewing* Vol. 108 n° 1 (2002).
- Uchiyama, Yuta, Hikaru Matsuoka & Ryo Kohsaka. "Public recognition of traditional vegetables at the municipal level: Implications for transgenerational knowledge transmission" *Journal of Ethnic Foods* n° 4 (2017).
- Vicuña, Manuel. *El París americano. La oligarquía chilena como actor urbano en el siglo XIX* (Santiago: Universidad Finis Terrae-Museo Histórico Nacional, 1996).
- Wilkof, Neal & Shir Uzrad. "In the matter of the appellation of origin for `JAFFA'" *Journal of Intellectual Property Law & Practice* Vol. 3 n° 1 (2008), pp. 18-20.
- Wright, Thomas. "Agriculture and Protectionism in Chile, 1880-1930" *Journal of Latin American Studies* Vol. 7 n° 1 (May, 1975).

b) Prensa

El Araucano (19 noviembre 1831).

El Araucano (8 enero 1836).

El Araucano (1 octubre 1841).

El Mercurio de Valparaíso (12 marzo 1830).

El Mercurio de Valparaíso (17 mayo 1831).

El Mercurio de Valparaíso (2 febrero 1828).

El Mercurio de Valparaíso (5 agosto 1833).

Gazeta Ministerial de Chile (20 junio 1818).

Gazeta Ministerial de Chile (28 febrero 1822).

Gazeta Ministerial de Chile (1 junio 1822).

La Aurora de Chile (13 febrero 1813).

¹ Manuel Vicuña. *El París americano. La oligarquía chilena como actor urbano en el siglo XIX* (Santiago: Universidad Finis Terrae-Museo Histórico Nacional, 1996).

² Ricardo Couyoumdjian. "Una bebida moderna: la cerveza en Chile en el siglo XIX" *Historia* Vol. II n° 37 (julio-diciembre, 2004).

³ Patricio Bernedo. "Los industriales alemanes de Valdivia: 1850-1914" *Historia* n° 32 (1999).

⁴ Stefan Rinke. *Encuentros con el Yanqui: Norteamericanización y cambio sociocultural en Chile, 1898-1990* (Santiago: Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos-Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2013).

⁵ Diego Jiménez. *El Parlamento chileno y la Denominación de Origen Pisco. Su contexto internacional y sus modelos referenciales de desarrollo vitivinícola, 1899-1931* (Santiago: Tesis de Magister en Estudios Internacionales inédita, Universidad de Santiago de Chile, 2015).

⁶ Marcos Fernández. "Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile, 1870-1930" *Historia* Vol. 2 n° 39 (julio-diciembre, 2006); Gonzalo Rojas. "Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016); Ricardo Couyoumdjian. "Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque" *Historia* Vol. 1 n° 39 (enero-junio, 2006).

⁷ Sara Bowen & Ana Valenzuela. "Geographical indications, *terroir*, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila" *Journal of Rural Studies* n° 25 (2009).

⁸ Bowen & Valenzuela (2009), pp. 109-110.

⁹ Diego Jiménez. "La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales, 1901-1931" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 1 n° 2 (mayo, 2014); Filippo Pzsczolkowski y Pablo Lacoste. "Variedades criollas, una oportunidad para el pisco de Chile" *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo* Vol. 48 n° 1 (junio, 2016), pp. 240-244.

¹⁰ Kyle Jarrard. *Cognac. The Seductive Saga of the World's Most Coveted Spirit* (New Jersey: John Wiley & Sons, 2005).

¹¹ José Duarte, Elisabete Figueiredo & Carlos Rodrigues. "Between Localness and Deterritorialization in Nemea and Basto Wine Regions" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 5 n° 14 (mayo, 2018).

¹² Marta Fernández. "The Determinants of Internationalization: Evidence from the Wine Industry" *Applied Economic Perspectives and Policy* Vol. 33 n° 3 (2011), pp. 384-401.

¹³ Couyoumdjian (2004).

¹⁴ Bernedo (1999).

¹⁵ Manuel Llorca, Juan Navarrete & Roberto Araya. "Inequality in Chile before the first globalization: An approach from agricultural market income, 1830s-1850s" *Historia Agraria* Vol. 74 (abril, 2018); Thomas Wright. "Agriculture and Protectionism in Chile, 1880-1930" *Journal of Latin American Studies* Vol. 7 n° 1 (May, 1975).

¹⁶ Arnold Bauer. "Expansión económica en una sociedad tradicional: Chile central en el siglo XIX" *Historia* n° 9 (1970).

¹⁷ Marcos Fernández. *Bebidas alcohólicas en Chile. Una historia económica de su fomento y expansión, 1870-1930* (Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado, 2010).

¹⁸ Bernedo (1999).

¹⁹ Osvaldo Silva, Eduardo Cavieres, Alfonso Calderón, Teresa Calderón y Lila Calderón. *La historia de CCU: 150 años abriendo tu mundo* (Santiago: Gerencia Asuntos Corporativos CCU S.A., 2003), pp. 10-69.

²⁰ Couyoumdjian (2004).

²¹ Couyoumdjian (2004).

²² Fernández (2006).

²³ Fernández (2010).

²⁴ Guillermo Muñoz. "Vinos malos, buenos y excelentes en el Reino de Chile" *Estudios Avanzados* n° 18 (diciembre, 2012).

²⁵ Couyoumdjian (2006), pp. 23-30.

²⁶ Paulette Aguilera. "El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)" *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016).

²⁷ Diego Jiménez. "El vínculo indicaciones geográficas-alimentos marinos desde los ríos Rapel, Cachapoal y Tinguiririca (siglos XVI-XXI)" *Revista Estudios Hemisféricos y Polares* Vol. 8 n° 4 (octubre-diciembre, 2017).

²⁸ Grace Remington. "Transforming tradition: The *afraj* and changing role of traditional knowledge system for collective water management" *Journal of Arid Environments* n° 151 (2018), pp. 136-137.

²⁹ David Romero, Serafin Corral & Angela Pereira. "Climate-related displacements of coastal communities in the Arctic. Engaging traditional knowledge in adaptation strategies and policies" *Environmental Science and Policy* n° 85 (2018), pp. 94-95.

³⁰ Dev Gangjee. "GIs Beyond Wine: Time to Rethink the Link?" *IIC – International Review of Intellectual Property and Competition Law* Vol. 48 n° 2 (March, 2017), pp. 132-133.

³¹ Anselm Kamperman. "Geographical Indications of Origin: When GIs Become Commodities, All Gloves Come Off" *IIC – International Review of Intellectual Property and Competition Law* Vol. 46 n° 7 (November, 2015), pp. 758-759.

³² Kamperman (2015), pp. 758-759.

³³ Vincenzo Di Cataldo. "The Role of Law, the Role of Reason and Intellectual Property: The Passing of Time and the Sense of the Rules" *IIC – International Review of Intellectual Property and Competition Law* Vol. 46 n° 4 (June, 2015), p. 385.

³⁴ Neal Wilkof & Shir Uzrad. "In the matter of the appellation of origin for 'JAFFA'" *Journal of Intellectual Property Law & Practice* Vol. 3 n° 1 (2008), pp. 18-20.

³⁵ Fernández (2011), pp. 384-386.

³⁶ Jerker Moodysson & Lionel Sack. "Innovation Under a Protected Label of Origin: Institutional Change in Cognac" En: Johannes Glückler, Roy Suddaby & Regina Lenz (Eds.). *Knowledge and Institutions* (Cham: Springer, 2018), pp. 135-155.

³⁷ Yuta Uchiyama, Hiraku Matsuoka & Ryo Kohsaka. "Public recognition of traditional vegetables at the municipal level: Implications for transgenerational knowledge transmission" *Journal of Ethnic Foods* n° 4 (2017), pp. 100-101; Benjamin Orlove & Ella Schmidt. "Swallowing Their Pride: Indigenous and Industrial Beer in Peru and Bolivia" *Theory and Society* Vol. 24 n° 2 (April, 1995).

³⁸ T. C. Melewar & Heather Skinner. "Territorial brand management: Beer, authenticity, and sense of place" *Journal of Business Research* (2018, en prensa).

³⁹ J. E. Smythe & C. W. Bamforth. "A Study of the Effect of Perceived Beer History on Reported Preferences by Sensory Panels with Different Levels of Training" *Journal of the Institute of Brewing* Vol. 108 n° 1 (2002).

⁴⁰ Claudia Finetti. "Traditional knowledge and the patent system: Two worlds apart?" *World Patent Information* n° 33 (2011), pp. 58-60.

⁴¹ Bowen & Valenzuela (2009), pp. 110-111; Rojas (2016), pp. 151-157.

⁴² Jiménez (2014); Jiménez (2017).

⁴³ Los autores agradecen por esta acotación a Víctor Jiménez Ayres.

⁴⁴ Bauer (1970); Manuel Llorca, Claudio Robles, Juan Navarrete y Roberto Araya. "La agricultura y la élite agraria chilena a través de los catastros agrícolas, c. 1830-1855" *Historia* Vol. 2 n° 50 (julio-diciembre, 2017); Llorca, Navarrete & Araya (2018); Wright (1975).

⁴⁵ Joseph De Acosta. *Historia natural y moral de las Indias, en que se tratan las cosas notables del Cielo, elementos, metales, plantas y animales de ellas; y de los ritos, ceremonias, leyes, gobierno y guerras de los Indios* Tomo I (Madrid: Pantaleón Aznar, 1792), pp. 227-228.

⁴⁶ Rui Díaz de Guzmán. "Historia argentina del descubrimiento, población y conquista de las provincias del Río de la Plata" En: Pedro De Angelis, Pedro. *Colección de obras y documentos relativos a la historia antigua y moderna de las provincias del Río de la Plata* Tomo I (Buenos Aires: Imprenta del Estado, 1836), p. 64.

⁴⁷ Antonio De Herrera y Tordesillas. *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del Mar Océano*. Décadas quinta y sexta. (Amberes: Juan Bautista Verdussen, 1727), pp. 112-113.

⁴⁸ De Herrera y Tordesillas (1727), p. 251.

⁴⁹ De Herrera y Tordesillas (1727), p. 247.

- ⁵⁰ Alonso De Ovalle. *Histórica relación del Reyno de Chile* (Roma: Francisco Carvallo, 1646), p. 57.
- ⁵¹ De Ovalle (1646), p. 8.
- ⁵² Diego De Rosales. *Historia general del Reino de Chile: Flandes Indiano* Tomo I (Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1877).
- ⁵³ Amédée Frezier. *A voyage to the South-Sea, and along the coasts of Chili and Peru, in the years 1712, 1713, and 1714* (London: Jonah Bowyer, 1717), p. 66.
- ⁵⁴ Frezier (1717), p. 68.
- ⁵⁵ Jorge Juan y Antonio de Ulloa. *Relación histórica del viaje a la América Meridional hecho de orden de S. Mag. para medir algunos grados de meridiano terrestre y venir por ellos en conocimiento de la verdadera figura y magnitud de la tierra, con otras observaciones astronómicas y físicas* I Parte Tomo I (Madrid: Antonio Marín, 1748), p. 69.
- ⁵⁶ Juan Molina. *Compendio de la historia civil del Reyno de Chile* Parte II (Madrid: Imprenta de Sancha, 1795), p. 121.
- ⁵⁷ Molina (1795), p. 123.
- ⁵⁸ Junta Provisional de Gobierno del Reino de Chile (23 febrero 1811). *Se declaran abiertos al comercio libre los puertos chilenos*. En: <https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1016562&buscar=cerveza>
- ⁵⁹ Javier Elio. "Oficio en que el Virrei de las Provincias del Río de la Plata informa sobre la situación de Chile, 20 de septiembre de 1811" En: Enrique Matte. *Colección de historiadores i de documentos relativos a la Independencia de Chile* (Santiago: Imprenta Cervantes, 1903), p. 109.
- ⁶⁰ Biblioteca Nacional de Chile. *Impresos chilenos: 1769-1818* Vol. 1 (Santiago: Biblioteca Nacional de Chile, 1963), p. LXXXVI.
- ⁶¹ *La Aurora de Chile* (13 febrero 1813), p. 3.
- ⁶² José Miguel Carrera. *Diario de Viaje a Estados Unidos de América* (Santiago: Editorial Universitaria, 2015), p. 36.
- ⁶³ Carrera (2015), pp. 36-37.
- ⁶⁴ *Gazeta Ministerial de Chile* (20 junio 1818), pp. 82-83.
- ⁶⁵ *Gazeta Ministerial de Chile* (28 febrero 1822), p. 226.
- ⁶⁶ *Gazeta Ministerial de Chile* (1 junio 1822), p. 92.
- ⁶⁷ Thomas Cochrane. "Memorias de Lord Cochrane" En: Guillermo Miranda (Ed.). *Colección de historiadores i de documentos relativos a la independencia de Chile* (Santiago: Imprenta Cervantes-Bandera, 1905), pp. 228-229.
- ⁶⁸ Anonymous. *Strictures on a Voyage to South America as indited by the "Secretary to the (late) mission" to La Plata: including observations on the capability of the Spanish Americans for civil liberty. – On the principal events (civil and military,) of the Revolution in Buenos Ayres, Chili, The Oriental Banda, etc. and On The Importance of Friendly Relations, Political and Commercial with the Independent States of South America. In a Series of Letters addressed to a Gentlemen of Distinction at Washington* (Baltimore: Richard J. Matchett, 1820), p. 135.
- ⁶⁹ John Miers. *Travels in Chile and La Plata, including accounts respecting the geography, geology, statistics, government, finances, agricultura, manners and customs, and the mining operations in Chile. Collected during a residence of several years in these countries* Vol. II (London: Baldwin, Cradock and Joy, 1826), pp. 289-290.
- ⁷⁰ Couyoumdjian, Juan. "Importando modernidad: La evolución del pensamiento económico en Chile en el siglo XIX" *Historia* Vol. I n° 48 (enero-junio, 2015), pp. 44-52.
- ⁷¹ Maria Graham. *Journal of a residence in Chile during the year 1822 and a voyage from Chile to Brazil in 1823* (London: Longman, Hurst, Rees, Orme, Brown and Green, 1824), p. 212; Couyoumdjian (2004).
- ⁷² Graham (1824), pp. 175-177.
- ⁷³ Graham (1824), p. 289.
- ⁷⁴ *El Mercurio de Valparaíso* (2 febrero 1828).
- ⁷⁵ *El Mercurio de Valparaíso* (12 marzo 1830).
- ⁷⁶ *El Mercurio de Valparaíso* (17 mayo 1831).
- ⁷⁷ *El Araucano* (19 noviembre 1831).
- ⁷⁸ *El Mercurio de Valparaíso* (5 agosto 1833).
- ⁷⁹ *El Araucano* (8 enero 1836).
- ⁸⁰ *El Araucano* (1 octubre 1841), pp. 3-4.

Las opiniones, análisis y conclusiones del autor o los autores son de su responsabilidad y no necesariamente reflejan el pensamiento de *Revista Estudios Hemisféricos y Polares*.

La copia y reproducción parcial o total de este artículo se encuentra autorizada, siempre que no sea para fines comerciales y se reconozca y mencione al autor o autores y a *Revista Estudios Hemisféricos y Polares*.

Los artículos publicados en *Revista Estudios Hemisféricos y Polares* se encuentran bajo licencia Creative Commons CC BY-NC-SA 3.0 CL.

