

**CHICHA DE MANZANA DE CHILOÉ: HISTORIA ÉPICA DE UN PRODUCTO TÍPICO, SIGLOS XIX-XX**CHILOÉ APPLE CHICHA: EPIC STORY OF A TYPICAL PRODUCT, 19<sup>TH</sup>-20<sup>TH</sup> CENTURIES**Dra. Amalia Castro San Carlos\***Universidad Finis Terrae  
Santiago – Chile  
castrosancarlos@yahoo.com.mx**Fernando Mujica Fernández\***Escuela de Sommeliers de Chile  
Santiago – Chile  
fernandomujica.chefsomelier@gmail.com**Daniela Urriola Gómez\***Universidad Finis Terrae  
Santiago – Chile  
durriolag@uft.cl**FECHA DE RECEPCIÓN:** 2 noviembre 2017 – **FECHA DE ACEPTACIÓN:** 16 enero 2018

**RESUMEN:** El presente estudio examina la evolución histórica de la chicha de manzana de Chiloé, así como también su implicancia social y cultural, entre fines del siglo XIX y principios del XX. Se analiza el devenir comercial alrededor de esta bebida y cómo, a pesar de la fuerte competencia comercial de las industrializadas localidades chicheras de Valdivia, Llanquihue y Arauco, los constantes ataques de los tecnócratas, y la moda y el gusto de la época, logró sobreponerse y, con una producción menor a la de sus contrincantes vecinas, obtener un desarrollo épico gracias al arraigo cultural y territorial del producto con su gente.

**PALABRAS CLAVES:** Chicha de manzana; Chiloé; Valdivia; Arauco; Llanquihue

**ABSTRACT:** The present study examines the historical evolution of Chiloé apple chicha, as well as its social and cultural implications, between the late 19th and early 20th centuries. The commercial development around this drink is analyzed and how, in spite of the strong commercial competition of the industrialized chicheras towns of Valdivia, Llanquihue and Arauco, the constant attacks of the technocrats, and the fashion and the taste of the time, was able to overcome and, with a production less than that of its neighboring opponents, to obtain an epic development thanks to the cultural and territorial rooting of the product with its people.

**KEY WORDS:** Apple chicha; Chiloé; Valdivia; Arauco; Llanquihue

---

\* **Correspondencia:** Universidad Finis Terrae, Escuela de Historia. 8 Oriente 2301, Peñalolén, Santiago, Chile.

**Proyecto de investigación CONICYT, FONDECYT INICIACIÓN n° 11160222.** “Chicha de Manzana de Chiloé: El descubrimiento de un producto típico chileno, 1826-1950”.

## 1. INTRODUCCIÓN

La chicha de manzana de Chiloé es la bebida identitaria de la isla homónima. Elaborada desde época colonial, el fermentado es cultura y sociedad, fuente inagotable de economía. Es una bebida ampliamente consumida, desde antaño, por el mundo indígena-campesino-popular, como parte de su vida cotidiana, y en celebraciones y rituales de reactualización de los lazos sociales y comunitarios. La tradición chichera se mantuvo vigente en el archipiélago chilote por más de tres siglos, desde antes de la anexión de la isla a la administración del Virreinato del Perú (1768) y su posterior reincorporación a la República de Chile (1826), a pesar de los embates comerciales.

De todas formas, la chicha de manzana no solo se elabora en Chiloé, sino que abarca un territorio más amplio. Se trata de un producto típico de la América Austral, que forma parte del Patrimonio Alimentario del fin del mundo. Su área de producción, en Chile, va desde la región de Valparaíso hasta la región de Aysén, concentrándose en las regiones sureñas de Los Ríos y Los Lagos. En el sur de Argentina también se elabora chicha de manzana. Uno de los principales polos chicheros del país trasandino es el Alto Valle de Río Negro<sup>1</sup>.

Los productos típicos, en cuanto identitarios y patrimoniales, han despertado el interés de la comunidad académica mundial, particularmente, aquellos que ostentan una Denominación de Origen o Indicación Geográfica. Son varios los estudios que se han realizado en torno a estos temas, ora del sector agroalimentario, ora a los que respectan al arte tradicional. De esta manera han surgido investigaciones para los vinos de Europa, como los de Jerez, Porto, Cahors y Rioja; así como de algunas bebidas de América Latina, como el singani de Bolivia, el pisco de Perú, la cachaza de Brasil y el tequila de México<sup>2</sup>. En Chile, el estudio de los productos típicos se encuentra en ascenso. Varios trabajos se focalizan en el Patrimonio Alimentario, entregando listas completas, a modo de inventario, de los productos y las preparaciones patrimoniales del país<sup>3</sup>. Otros tantos se concentran en productos típicos específicos, como el pisco del Norte Chico, asoleado de Cauquenes, pajarete de Huasco y Elqui, pintatani de Codpa, jamón de Chiloé, queso de Chanco, chamanto de Doñihue, entre otros<sup>4</sup>.

Por otro lado, la chicha es la bebida identitaria de América. Fue para la sociedad prehispánica lo que el vino para el mundo mediterráneo. Se elaboraba con distintas materias primas, desde frutas, cereales, raíces y tubérculos, hasta semillas y hongos. A pesar de su importancia económica-social, el tema no ha despertado el mismo interés en la comunidad científica como la vitivinicultura. Solo existe un puñado de académicos que se han abocado a estudiar este fermentado americano<sup>5</sup>. Otros en cambio han hecho mención escasa de la chicha al estudiar distintas sociedades de América, como las de Panamá, Santo Domingo, México, Perú, Bolivia, Chile y la selva amazónica<sup>6</sup>.

En Chile, poco a poco comienza a despertar el interés por esta bebida. Pardo y Pizarro<sup>7</sup> fueron pioneros en este tema, sus textos se concentraron en el periodo prehispánico. Pablo Lacoste<sup>8</sup> y Amalia Castro<sup>9</sup> continuaron este camino y dieron un paso más allá al estudiar la chicha de uva del Valle Central de Chile, desde la Colonia hasta nuestros días. Por su parte, en cuanto a la chicha de manzana, esta no había sido estudiada con suficiente profundidad, solo acumulaba algunas menciones en textos que se refieren, en forma general, a la cultura del sur de Chile<sup>10</sup>. El año 2016 recién aflora un primer estudio, donde se adentra en la producción y tipicidad del producto<sup>11</sup>. Sin

embargo, hasta ahora no existen textos que se concentren en la evolución histórica de la chicha de manzana de Chiloé.

El presente estudio examina la evolución histórica de la chicha de manzana de Chiloé, así como también su implicancia social y cultural, entre fines del siglo XIX y principios del XX. Se analizan los embates económicos que debió enfrentar la bebida y cómo, a pesar de las batallas comerciales que libró la industria chichera de Valdivia, Llanquihue y Arauco, los constantes ataques de los tecnócratas, y la moda y el gusto de la época, logró sobreponerse y, con una producción menor a la de sus vecinos, mantener su tradición de manera épica, gracias al arraigo cultural y territorial del producto con su gente.

Para despejar estas dudas se utiliza el método heurístico-crítico, propio de la historia. Se utilizarán diversos tipos de fuentes primarias, como el Anuario Estadístico, el registro de marcas y etiquetas del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INAPI), el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA) y algunas fuentes periodísticas de tiraje nacional, como el Mercurio de Valparaíso, El Ferrocarril de Santiago, El Sur de Concepción y La Discusión de Chillán. A nivel local se relevó la totalidad de la prensa de la isla, la cual comprende un total de 59 títulos de periódicos, fechados entre 1868 y 1983, que resguarda el Salón Camilo Henríquez de la Biblioteca Nacional de Chile.

## **2. CHILOÉ: HISTORIA Y GEOGRAFÍA DE UN ARCHIPIÉLAGO CHICHERO**

El Archipiélago de Chiloé posee una superficie de 9.200 kilómetros cuadrados. Se ubica en el extremo sur de Chile, en la X región de Los Lagos, entre los paralelos 41° y 43° de latitud sur. El clima es del tipo templado marítimo lluvioso, donde precipitan entre 2.000 y 4.000 milímetros de lluvia por año. La temperatura media anual oscila entre 10,2° y 10,6°. El suelo es de origen volcánico. Se trata de una zona fría y húmeda donde solo pueden sobrevivir algunas especies. La abundancia de lluvia facilita el crecimiento de bosques nativos y, por ende, la obtención de recursos forestales, como tablas, tablones, tejuelas y leña. Asimismo, en este clima hostil se adaptó el manzano, el cual significó para la isla lo mismo que la vitis vinífera del Chile del Norte y Central. Los manzanos proporcionan el fruto identitario de Chiloé, con el cual los isleños se alimentan y comercializan, elaboran chicha, fabrican conservas y mantienen sus animales.

La colonización española se acentuó en 1567 con la fundación de las ciudades de Castro y Chacao. El proceso se intensificó con la apertura del puerto de Ancud, en 1767. Desde entonces, la isla ocupó un lugar estratégico entre las rutas de navegación de la época, más aun, cuando el archipiélago fue incorporado a la administración del Virreinato del Perú en 1768. Esto tuvo cambios económicos significativos para Chiloé, se incrementó el transporte y las comunicaciones, así como la actividad mercantil, sobre todo para el rubro de los madereros, porque el archipiélago fue el principal productor y exportador de maderas del Cono Sur de la América del Pacífico, y Chile y Perú sus principales consumidores. La apertura comercial de Ancud presentó una oportunidad para varios productos típicos de la isla, sobre todo para el jamón de Chiloé, que llegó a exportar 12.000 unidades anuales al mercado de Lima, que albergaba una población de 53.000 almas a finales del

siglo XVIII<sup>12</sup>. Sin embargo, la chicha de manzana no corrió con la misma suerte y no pudo aprovechar las oportunidades del mercado.

La dinámica comercial de la isla se mantuvo vigente durante la primera mitad del siglo XIX. Sin embargo, a medida que avanzó el siglo, la situación comenzó a declinar. Después de la incorporación del territorio a la República de Chile en 1826, Chiloé se vio sometido a un aislamiento de sus antiguos mercados, producto del cambio en las rutas comerciales marítimas y la cuasi nula conectividad que el estado chileno planteó para el territorio, mucho más preocupado de cerrar sus frentes conflictivos en la Araucanía que de lograr una conexión territorial hasta Chiloé. Esto se sintió en varios aspectos de la vida económica y cultural de la isla, por ejemplo, el jamón de Chiloé terminó por desaparecer al finalizar la centuria decimonónica<sup>13</sup>.

En este contexto, es conveniente recordar que hasta 1861 Chiloé abarcaba territorialmente a Carelmapu, que también pertenecía a Llanquihue. Es decir, esa pequeña sección que llega hasta el seno del Reloncaví quedaba bajo doble jurisdicción, lo que puede explicar hasta qué punto existe en la zona una continuidad de prácticas culturales y económicas. El gran salto territorial de Chiloé fue en el año 1925 al constituirse con los departamentos de Ancud, Castro y Quinchao. Solo el departamento de Castro llegaba hasta el golfo de Penas y abarcaba Puerto Aysen hasta Chile Chico, incluyendo el lago General Carrera. Todo esto se perdió para 1927 y 1929 estabilizándose en 1937, con los departamentos de Ancud, Castro (que iba desde la actual ciudad de Castro y abarcaba todas las islas Guaitecas) y Quinchao, que iba desde el límite sur de la provincia de Llanquihue hasta el límite del lago Reñihue<sup>14</sup>.

La inestabilidad económica también se hizo notar en el ámbito demográfico. Entre finales del siglo XIX y principios del XX, la población de Chiloé sufrió bajas considerables a través del tiempo, pasando de 61.000 habitantes en 1854 a 60.000 en 1872<sup>15</sup>. No obstante ello, y del eclipse comercial producido por la pérdida del comercio del Jamón de Chiloé y los primeros síntomas derivados de la sobreexplotación del alerce para la venta de tablas, hubo una cultura productiva que se mantuvo viva y fuerte, la que nucleaba al pueblo y venía de él, en relación a los consumos de cerdo, mariscos, papas y chicha de manzana. Estos alimentos-cultura tuvieron la fuerza para soportarlo todo y seguir viviendo. Ni las bajas de población debida a las migraciones hacia Llanquihue y Valdivia, ni la dramática situación económica que se vivió por años en la isla mermaron el interés por la producción de estos tesoros alimentarios.

### **3. PRODUCCIÓN DE CHICHA DE MANZANA EN CHILOÉ Y EN OTRAS LOCALIDADES DEL SUR DE CHILE**

El origen de la chicha de manzana de Chiloé encuentra su cuna en el periodo colonial, juntamente con la colonización, cuando los españoles incorporaron el manzano. Hacia fines del siglo XVIII, Pedro González de Agüeros<sup>16</sup> mencionó la abundancia de manzanos en la isla, reconociendo el clima hostil del lugar y la dificultad de algunas especies para desarrollarse. “En cuanto a frutas, solamente logran abundancia de manzanas de varias especies, y de buenas y sazonadas calidades”. En este sentido, el cronista reconoce el potencial del manzano frente a la adversidad del territorio. Una situación análoga debió ocurrir en otras localidades del sur de Chile, donde también

florecieron los manzanares. En Valdivia, por ejemplo, la superficie de los manzanos y la magnitud de la producción de chicha sorprendieron a Recaredo Tornero, quien se refirió a este fenómeno en los siguientes términos:

“En Valdivia es proverbial la inmensidad de manzanos silvestres, que forman grandes manchas en las riberas de los ríos. Estos suelen arrastrar en sus aguas una especie de capa o nata de manzanas que llevan al mar, las cuales, impulsadas por los vientos del norte, llegan hasta Chiloé en donde las recogen sus habitantes para hacer chicha, licor alcoholizado y muy agradable que se consume en toda la República. Valdivia es la provincia más productora de este artículo”<sup>17</sup>.

Con la incorporación del manzano comenzó la elaboración de chicha. El uso de manzanas para elaborar chicha en el sur de Chile fue atestiguado por varios cronistas, viajeros y naturalistas. Especial atención se puso en el mundo mapuche, sobre todo en la zona que iba desde Valdivia hasta Chiloé. Allí constataron que la chicha de manzana era un tipo de bebida de consumo cotidiano<sup>18</sup> y al mismo tiempo, estuvo profusamente relacionada con situaciones ceremoniales y festivas, como nacimientos, muertes, compadrazgos, celebraciones de paso a la adultez, casamientos, cahuines y juntas con motivos políticos o de guerra. Por este motivo, las mujeres empleaban gran parte de su tiempo para la elaboración de chicha<sup>19</sup>. Se usaba también como medio de pago en los trabajos del campo y en la minka, cuestión que se relata para Chiloé y Valdivia a mediados del siglo XIX<sup>20</sup>. En suma, la chicha de manzana era el regocijo de las fiestas y también de la vida ordinaria.

Un claro ejemplo, sobre el empleo de la chicha de manzana y la importancia social que se le daba a la misma, lo relató el viajero César Maas en 1847. La chicha de manzana era la bebida utilizada para la recepción de las visitas, y así ocurrió cuando Maas comió con el gran cacique Colipí a la usanza de la tierra. Al tocar territorio de lonco, sin defecto, se les ofrecía chicha a los recién llegados<sup>21</sup>.

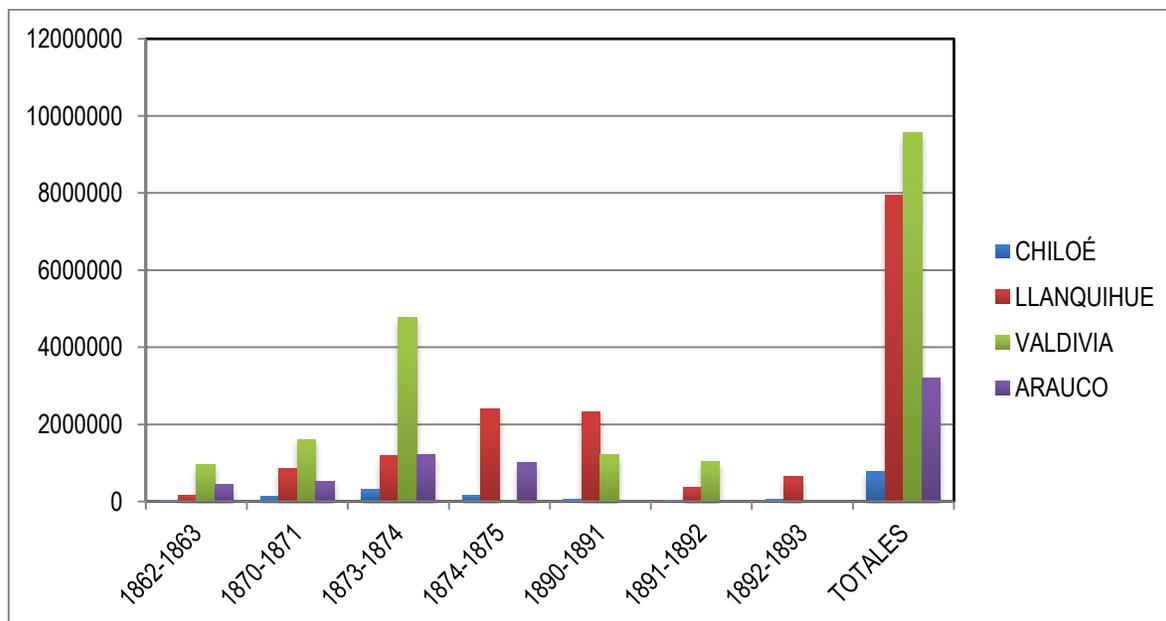
La producción de chicha de manzana se intensificó en el sur de Chile hacia finales del siglo XIX, y pasó a ocupar un sitio relevante para la economía del país, por lo que fue necesario cuantificar su producción. La Oficina Central de Estadísticas, creada en 1843, fue la encargada de recopilar la información al respecto. Entre las páginas del Anuario Estadístico de Chile quedaron registros de los principales polos de producción de chicha de manzana de la nación y de la envergadura de su industria desde el año 1862 y hasta 1893. A partir de esta fecha, el estado dejó de registrar este producto (Figura 1, 2, 3 y 4).

**FIGURA 1**  
**PRODUCCIÓN DE CHICHA DE MANZANA EN LITROS ENTRE 1862 Y 1893**

AÑO	CHILOÉ	LLANQUIHUE	VALDIVIA	ARAUCO
<b>1862-1863</b>	17.360	154.212	947.247	448.008
<b>1870-1871</b>	145.657	867.514	1.600.234	527.886
<b>1873-1874</b>	321.748	1.185.703	4.765.873	1.221.706
<b>1874-1875</b>	163.282	2.389.738	0	1.003.970
<b>1890-1891</b>	56.208	2.331.841	1.219.089	0
<b>1891-1892</b>	21.874	353.303	1.023.301	0
<b>1892-1893</b>	56.268	650.752	0	0
<b>TOTALES</b>	<b>782.397</b>	<b>7.933.063</b>	<b>9.555.744</b>	<b>3.201.570</b>

Fuente: Anuario Estadístico. Elaboración propia.

**FIGURA 2**  
**GRÁFICO DE LAS PRODUCCIONES DE CHICHA DE MANZANA, POR ZONA Y TOTALES ENTRE 1862-1893**



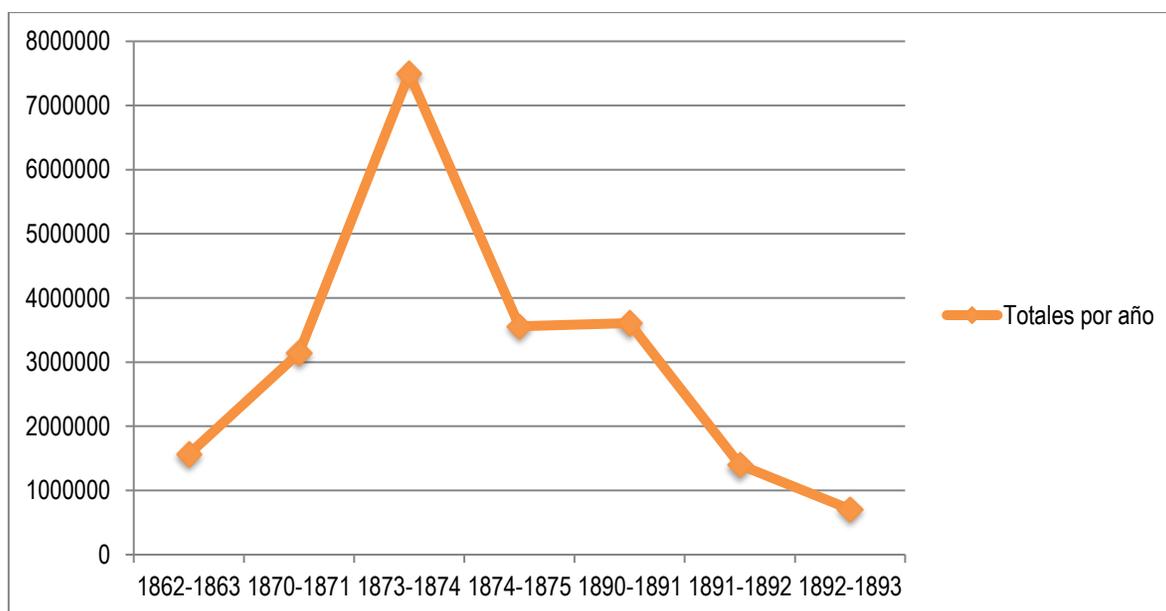
Fuente: Anuario Estadístico. Elaboración propia.

**FIGURA 3**  
**TOTALES DE PRODUCCIÓN ANUALES**

AÑO	TOTALES POR AÑO
1862-1863	1566827
1870-1871	3141291
1873-1874	7495030
1874-1875	3556990
1890-1891	3607138
1891-1892	1398478
1892-1893	707020

Fuente: Anuario Estadístico. Elaboración propia.

**FIGURA 4**  
**GRÁFICO DE LOS TOTALES DE PRODUCCIÓN DE CHICHA DE MANZANA POR AÑO**



Fuente: Anuario Estadístico. Elaboración propia.

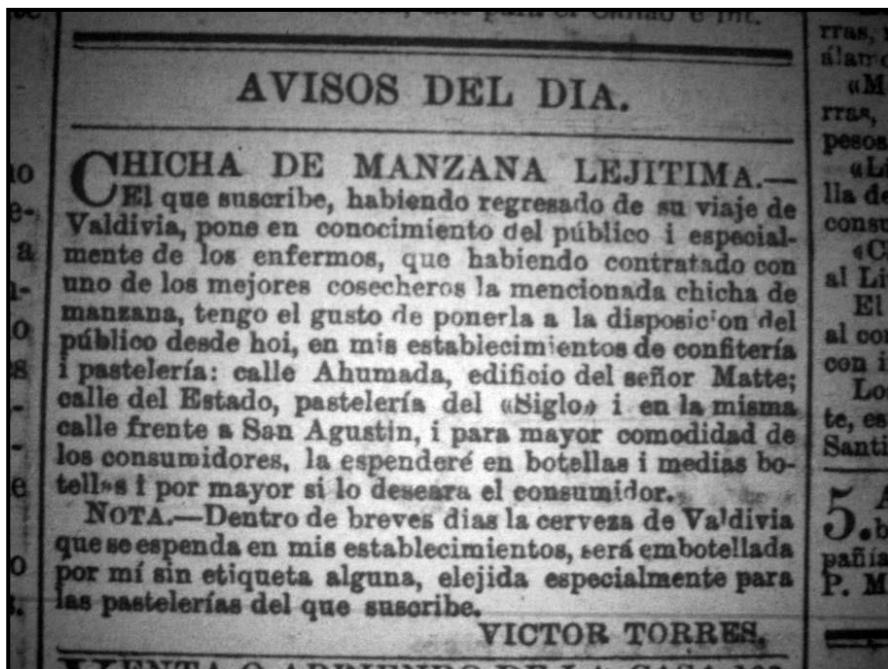
Como se puede apreciar, La Provincia de Chiloé, con los Departamentos de Ancud, Castro y Quinchao, presenta la producción más acotada de chicha de manzana. Según el informe, en 31 años se produjeron 21.472.774 litros de chicha de manzana en el sur de Chile, de los cuales Chiloé solo elaboró el 3,6% de la producción total, con 782.397 litros. La Provincia de Valdivia, que incluía los Departamentos de Valdivia, Unión, Imperial y Lebu, fue el máximo productor de chicha de manzana, con el 44,5% del total producido durante las tres décadas. Le siguió la Provincia de Llanquihue, con Llanquihue, Carelmapu y Osorno, éstas dos últimas con una fuerte influencia cultural chilota. Esta provincia elaboró 7.933.063 litros (37%) en 31 años. El tercer puesto fue para la Provincia de Arauco, que incluyó a las localidades de Laja, Nacimiento, Angol y Arauco, las cuales produjeron el 14,9% de la chicha de manzana de elaborada en el sur de Chile entre 1862 y 1893. En definitiva, con la menor producción del mercado, Chiloé ocupó un lugar ínfimo en el comercio

nacional de chicha, limitándose solo al mercado local, aunque, por sobre todo, al consumo interno y a la producción familiar. Bajo este contexto, debió enfrentar el embate comercial y cultural que asentaron los productores de chicha de Valdivia y Llanquihue, entre 1870 y 1936

#### 4. COMERCIALIZACIÓN DE LAS CHICHAS DE MANZANA DEL SUR DE CHILE

El posicionamiento en el mercado de la chicha de manzana fue liderado por Valdivia. La provincia funcionó como punta de flecha de la industria chichera, abrió el mercado comercial para la bebida, gracias a los empresarios alemanes cerveceros llegados a la zona. La prensa de la época captó el momento y los argumentos que esgrimieron las campañas publicitarias de entonces. Valdivia tuvo hegemonía sobre las otras zonas productoras, como Chiloé y Osorno, que, prácticamente, desaparecieron de la escena. El 27 de mayo de 1870, el periódico *El Ferrocarril*, de Santiago, informó a sus lectores sobre un parte comercial llegado desde la ciudad de Osorno. Allí se podía leer sobre la producción de chicha en abundancia, asegurando que “aunque el precio del aguardiente subiera por el alza del trigo, no tienen por qué afligirse nuestros vecinos sedientos”. De esta manera comenzó la visibilización del producto, con Osorno como primer representante.

FIGURA 5  
CHICHA DE MANZANA “LEGÍTIMA”



Fuente: *El Ferrocarril* (14 marzo 1877).

Los chicheros de Valdivia no se quedaron como meros espectadores y pronto saltaron a la palestra. La chicha valdiviana ocupó el espacio publicitario de varios periódicos de tiraje nacional, llegando a publicar avisos, desde agosto de 1870, en *El Ferrocarril* de Santiago, *El Sur* de Concepción y *La Discusión* de Chillán<sup>22</sup>. La chicha de Valdivia se presentaba de manera

rimbombante en el lejano mercado capitalino de Santiago, y era necesario reafirmar su origen, legitimando el producto, seguramente, y tal como ha ocurrido con otros productos típicos, porque la fama y el prestigio que había alcanzado la ponían en un estado de preferencia frente a los consumidores, pero al mismo tiempo vulnerable, sobre todo cuando se trataba de comerciantes inescrupulosos que se aprovechaban de la procedencia de esta chicha para vender otras, de localidades cuya calidad era cuestionada (Figura 5). De todas maneras, hasta aquí, Chiloé no daba indicios de participar del mercado. Más bien, el consumo se mantenía al interior de la isla, sin cruzar las fronteras del archipiélago. A su vez, los productores tampoco demostraban interés por lograr figuración en este medio. Es más, en el periódico *El Liberal*, de Ancud, el 17 de enero de 1878 se ofreció a la venta “chicha del país”, refiriéndose a chicha de uva de los productores del Valle Central de Chile.

La imposición comercial de la chicha de Valdivia sobre sus pares del sur de Chile se explica por el perfil de sus productores. Por ejemplo, mientras los chicheros de Chiloé eran pequeños productores, que no poseían capital cultural ni económico para financiar grandes campañas publicitarias y comerciales, ni para patentar marcas y etiquetas, los grandes productores alemanes de Valdivia sí. Ellos llegaron con capitales culturales y económicos que les permitieron desarrollar su industria y, sobre todo, la marca “de Valdivia”, una marca utilizada para cervezas, jamones, miel y otros productos agroalimentarios. Asimismo, los inmigrantes alemanes fueron ocupando distintos espacios de la lógica del mercado, desde la producción hasta los puntos de venta, situación que facilitó los acuerdos comerciales y la inserción del producto en el mercado.

Desde la prensa los comerciantes distribuidores realizaron un enorme esfuerzo por posicionar comercialmente la chicha de manzana valdiviana, asociando a ella, entre otras cuestiones, propiedades curativas, lo que ya ha sido estudiado<sup>23</sup>. Dichos comerciantes, en su mayoría de origen alemán, como Teodoro Steinthal, Hinternhoff y Cía., Teodoro Schrader, Anwandter Hnos. y Cía., Santiago Wood (junto a Víctor Torres), asociaron la producción de cerveza y chicha de manzana para la venta, promocionando el origen “de Valdivia” para estos productos. Antes del arribo de este grupo a dicha ciudad, la situación económica era crítica. Hacia 1850 los observadores de la época relatan el tremendo estancamiento económico y la falta de proyección comercial que se vivía en la ciudad. De acuerdo con Bernedo Pinto<sup>24</sup> la llegada de un grupo importante de alemanes a Valdivia entre 1850 y 1875 cambiará el perfil de la ciudad, en especial, debido a que el 60% de los arribados (unos 2.800 para Valdivia) se encontraban relacionados con los oficios y el comercio. Junto con ello, se demuestra que llegaron trayendo sumas significativas de capitales, lo que les permitió hacerse de propiedades importantes y tierras, así como de todos los materiales necesarios al momento de su desembarco.

Uno de los alemanes más acaudalados era el farmacéutico Carlos Anwandter. De hecho, una de las principales industrias que desarrolló fue la cervecera, asociada, como dijimos, a la venta de chicha de manzana. Con equipamiento importado de Alemania, utilización de máquinas y apertura de nuevos mercados, se abrió una nueva fase comercial. Los hermanos Anwandter, socios desde 1873, con instalación de fábricas con máquinas a vapor, abrieron oficinas de venta en Valparaíso, Concepción y Santiago<sup>25</sup> donde distribuyeron y vendieron cerveza y chicha de manzana “de Valdivia” (Figura 6).

El perfil de la industria de los hermanos Anwandter era cervecera, para lo que trajeron máquinas desde Alemania y sacaron patente de maestros cerveceros en el Reino de Bavaria<sup>26</sup>. Entre 1874 y 1882 ampliaron la fábrica con más tecnología alemana, incluyendo cámaras de frío y bombas de aire a presión. Otra inversión grande, en cuanto a artilugios germanos, la realizaron a comienzos de la década de 1890. Dicha producción influyó en otras áreas, por lo que terminaron propiciando adelantos en la agricultura, con el cultivo de lúpulo y cebada. En 1883 esta cervecería dominaba la mitad del mercado nacional, haciendo caer la importación de cerveza<sup>27</sup>.

Aunque la literatura no menciona la fabricación de chicha de los Anwandter, sí se registra la marca desde el ámbito comercial con el avisaje en la prensa. La época de los comienzos de la fábrica de cerveza coincide con la mayor producción de chicha de manzana en Valdivia, tal como registra el Anuario Estadístico. Pero si ellos no fabricaban chicha, ¿de dónde salía el producto? Lo más probable es que compraran chicha a granel para embotellar y vender con su marca, práctica que habrían utilizado para usar a la chicha de manzana, un producto de una profunda raigambre cultural e identitaria, para abrir el mercado y posicionar un producto nuevo y casi desconocido por el público chileno: la cerveza.

Este hecho se ve reforzado con los registros de comienzos del siglo XX en la ciudad de Valdivia. En dicha documentación se señala gran cantidad de industrias, especialmente de cerveza, pero no hay producción de chicha anotada. La única mención es la del señor Schmidt, cuya chicha era digna de los paladares más exigentes. Sin embargo, se anota que “deploramos que el público se viera privado de ella, pues solo la fabrica para satisfacer las necesidades particulares de su casa”<sup>28</sup>.

El papel de Osorno es fundamental, pues se comporta, a lo largo del siglo XIX, casi como una ciudad hermana de Chiloé, heredando de la isla variados “saber hacer” productivos, que van desde la arquitectura hasta la elaboración de jamones, tal como explicita Urbina. Seguramente, lo mismo ocurrió con la producción de chicha de manzana:

“En 1801 la población de Osorno era de 1.145 personas repartidas en 215 familias de diversas procedencias, 12 colonos “voluntarios” y 3 prisioneros de guerra. En 1804 había 259 familias y 1340 habitantes, de las cuales la mayor parte provenía de Chiloé. Esto último explica que la colonia muestre un marcado rostro insular, pues a pesar de los rudimentarios métodos de labranza y de los muchos arcaísmos que presentaban los colonos de Chiloé respecto de los de Chile central, así como el menor progreso material que experimentaban, lograron, no obstante, imponer su sello en la arquitectura de las casas, en el uso de la madera y en el trabajo del alerce. Lo mismo ocurría en el hilado y el tejido, en la preparación de jamones, en fin, en la forma de rozar y talar los bosques, dividir los terrenos, etc., lo que permite advertir la extraordinaria riqueza que ofrece la nueva colonial en el contraste de mentalidades, actitudes y motivaciones del poblador chilote respecto del chileno, luego de la paulatina desemejanza entre ambos pueblos, consecuencia de la distancia e incomunicación entre Chile y Chiloé”<sup>29</sup>.

**FIGURA 6**  
**CERVEZA Y CHICHA DE MANZANA DE VALDIVIA DISTRIBUIDA POR ANWANDTER HNOS Y CIA**



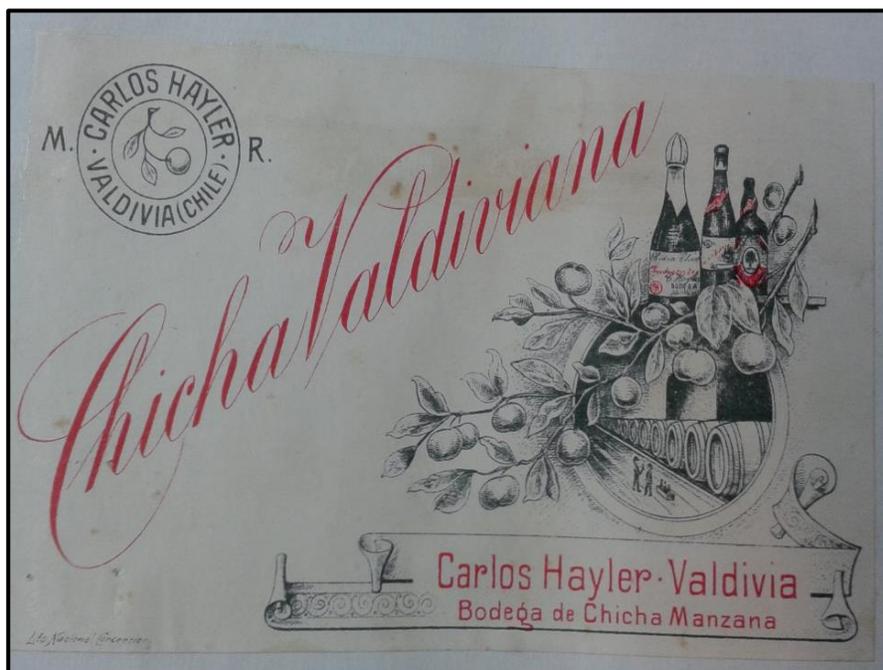
Fuente: *El Sur* (1 agosto 1902). El primer aviso de esta empresa aparece el 26 de diciembre de 1898.

De esta manera, las producciones de chicha de Osorno y Chiloé se encuentran profundamente imbricadas. En Osorno son chilotes los que llevan la chicha de manzana adelante, y es ése el lugar de origen que, desde la prensa, abre el mercado para la chicha de manzana sureña.

A partir del posicionamiento del producto “chicha de manzana de Valdivia” y de la revisada expansión de fábricas alemanas de Valdivia, como la de los Anwandter, que desde comienzos del siglo XX establecieron un lazo directo de comercialización y salida e importación de materiales con el puerto de Valparaíso, se aprecia la irrupción de nuevos actores en la distribución de esta bebida, principalmente vinculados con Valparaíso. Es el caso de Pedro Frugone<sup>30</sup> y Alfredo Blanchard<sup>31</sup> que ofrecen en venta chicha de Valdivia en Santiago y Valparaíso hasta 1910.

Esta corriente se ve reforzada por el registro de marcas comerciales asociadas al INAPI. Frente a esta intromisión en un mercado que dominaban los comerciantes alemano-valdivianos, la reacción no se hizo esperar y en la misma fecha, 9 de diciembre de 1902, se encuentran 3 registros de marcas comerciales vinculados al mismo comerciante, Carlos Hayler, comerciante de Valdivia, para 3 bebidas relacionadas con las manzanas y Valdivia: chicha valdiviana (registro 1.567), cidra champaña (registro 1.568) y cidra champaña de manzanas escogidas (registro 1.569) (Figuras 7 y 8).

**FIGURA 7**  
**CHICHA VALDIVIANA DE CARLOS HAYLER**



Fuente: Registro 1567 INAPI (9 diciembre 1902).

Ocho años más tarde, a partir de 1910, se encuentran los últimos dos registros de chicha de manzana valdiviana hallados en el INAPI, el 3 de mayo de 1910, del agente Juan Paccard (registro 5.769) y el registro 17.320, del 30 de octubre de 1917 de Emilio Scheuch (Osorno) (Figuras 9 y 10). Ello quiere decir que se necesitaron 47 años para que la chicha de manzana de Osorno (Llanquihue) reemergiera a la luz pública y se comercializara con su nombre, quedando invisibilizada durante un largo período por la marca valdiviana.

FIGURA 8  
CIDRA – CHAMPAÑA DE MANZANAS ESCOGIDAS – CARLOS HAYLER



Fuente: Registro INAPI 1.569 (9 diciembre 1902).

FIGURA 9  
CHICHA DE MANZANA DE VALDIVIA



Fuente: INAPI, registro 5.769 (3 mayo 1910).

Las etiquetas ponen en valor la materia prima con la que se elabora la chicha, mostrando en todos los casos las manzanas o el árbol como figura central, como en el registro 1.569. Los registros del comerciante Carlos Hayler, especialmente el n° 1.567, muestra una fabricación a gran escala, asociado a una bodega, con enormes toneles (que sobrepasan largamente el tamaño de una persona), arcadas monumentales y un espacio de circulación de gran tamaño, en donde se encuentra depositada una caja conteniendo unas botellas desde las que uno de los personajes humanos que se encuentra en la imagen a extraído la bebida que se encuentra en la copa de su mano, en evidente actitud de cata. El sombrero que lo distingue, de corte moderno, y su vinculación en la imagen podría indicar que se trata de un enólogo involucrado en la elaboración de esta pretendida chicha. Pretendida porque si bien la etiqueta anuncia “Chicha Valdiviana” en la etiqueta que aparece en la imagen ampliada puede leerse la palabra “Cidra” seguido de “Cham” que probablemente se leería en forma completa como champaña (Figura 11). Por tanto, en ese pequeño espacio lo que se graficó fueron las tres etiquetas registradas por Carlos Hayler: chicha valdiviana, cidra champaña y la cidra champaña con la imagen del árbol central que se puede apreciar en el detalle ampliado. Es decir, involucró los tres productos con el mismo espacio productivo: la bodega monumental.

**FIGURA 10**  
**CHICHA DE MANZANA DE OSORNO**



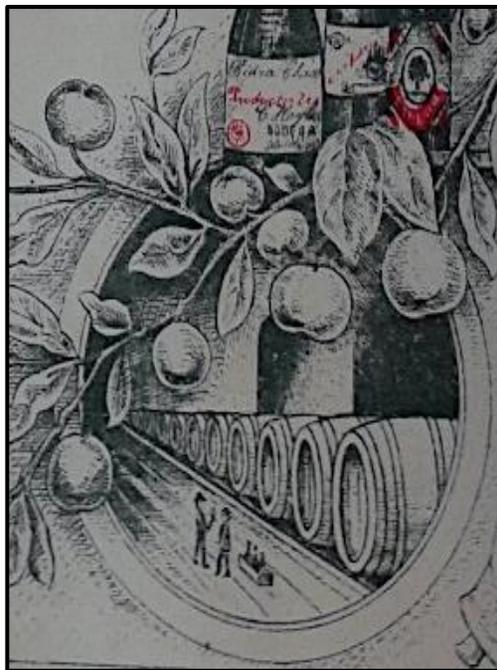
Fuente: INAPI, registro 17.320 (30 octubre 1917).

Con el fin del posicionamiento comercial de la chicha de Valdivia, los productores chilotos tuvieron una oportunidad y no dudaron en aprovecharla. A nivel local, los avisos de chicha de manzana de Chiloé fueron los que más se prolongaron en el tiempo, apareciendo hasta 1936. Los avisos, aunque menores en cantidad, destacan la calidad y sabor de la chicha de manzana chilota, bebida que aparece, desde la prensa, considerada como parte integral de la identidad local y

nacional (Figura 12). Es por ese motivo que en *La Cruz del Sur* (Ancud) la bodega de Sigfredo Seitz anuncia esta chicha de manzana “para conmemorar el centenario”, haciéndose eco de las actuales celebraciones patrias con chicha de uva en cacho (Figura 13)

De todas maneras, a las chichas de manzana en general, y a la de Chiloé en particular, no solo les tocó combatir entre sí en el mercado, sino que también tuvieron un enemigo común: la moda y el gusto de la época. Hacia finales del siglo XIX se acentuó la corriente del paradigma francés, que despreciaba el saber hacer derivado tanto del conocimiento indígena como del largo contacto con la cultura española asentada en estas tierras. Por ello, de la mano del estado, se impulsó una política de modernización, sin tradición ni cultura, para cambiar lo que se consideraban métodos atrasados de producción y llevar al país hacia un desarrollo moderno. Esta actitud del estado puso en grave peligro a productos típicos que tenían una larga presencia en la cultura del país, como la chicha de uva, el pipeño, el asoleado y el chacolí<sup>32</sup>.

**FIGURA 11**  
**DETALLE REGISTRO 1567 DE CARLOS HAYLER, “CHICHA VALDIVIANA”**



Fuente: INAPI n° de registro 1567.

FIGURA 12  
CHICHA DE MANZANA EN CHILOÉ

**LA CASTREÑA**  
OFREGE UN SURTIDO COMPLETO EN PROVICIONES

Azúcar molida, Granulada y Refinada—Café Brasil, Guayaquil y Costa Rica—Café Molido, y Tostado—Café de Higos y de Malta.  
Arroz—Arvejas—Mote—Lentejas—Frejoles—Pasa  
Nueces—Huesillos—Yerba—Chuño—Velas—Orégano  
Manteca—Almidón—Jabón—Seda—Fosforos—Parafina  
Pimienta—Ciruelas—Aceite—Vinagre—Galletas—Confités  
Cigarrillos—Tabacos—Papel de fumar  
AJÍ LIMENZO DEL.º—Ají molido y pimentón—Té Horninara—Té Maharanes a \$ 5—libra—Chocolate «Menier», Vainilla y Chile—Sal de Piedra, Molida y de Frasco—Escobas—Vidrios—Pintura—Aceite para Maquina de Coser—Sobres—Papel de cartas y de Blox.  
Avios—Sillas de señoras—Mandiles.  
Duraznos—Uvas—Mermeladas—Pepinos—Pickles—Sebollitas—Avejistas—Porotitos—Salmon—Tomates—Miel y Frutillas para banquetes.

**Rica Chicha de Manzana Especial**  
Vinos en barriles tinto y blanco.  
Vinos, embotellados Viña Lontué,  
y Casa Blanca por cajones y Jabas.

Fuente: La Cruz Del Sur (4 noviembre 1916).

FIGURA 13  
CHICHA DE MANZANA PARA CELEBRAR EL CENTENARIO

**Bodega de Vinos y Licores**  
DE  
**SIGFREDO SEITZ**  
Calle Pudeto N.º 325

Para conmemorar el Centenario, ha recibido una nueva remesa de vinos y licores surtidos en especial los vinos Tinto y Blanco, Santa Carolina y Santa Rita, Aguardiente de Uva, Chicha de manzana etc.

**Unica bodega que no altera sus precios**

Fuente: La Cruz Del Sur (22 marzo 1936).

En su conjunto, el patrimonio agroalimentario se vio afectado y, en particular, la chicha de manzana. El Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura afirmó que la agricultura ha pasado de ser “atrasada” a “un tanto industrial”<sup>33</sup>. En este contexto, René Le-Feuvre observa, con respecto a las chichas de manzana desde Mulchén a Osorno que “a mi juicio y según la opinión unánime del jurado, es de muy mala clase.” Y el principal motivo de esta opinión tenía que ver, precisamente, con la técnica y materia prima utilizada para su realización, pues no consideraba adecuados ni el saber hacer precolombino ni las variedades de manzanas utilizadas para ello<sup>34</sup>.

Entonces surge la pregunta ¿Cómo la chicha de manzana de Chiloé, con una producción menor y con pequeños productores sin capital económico para financiar grandes campañas comerciales ni publicitarias, ni capital cultural para conocer el proceso jurídico legal del registro de marcas y etiquetas, y desafiando las modas y el gusto de la época dirigido por el Estado y los tecnócratas, aguantó estoicamente los embates comerciales y logró sobreponerse, de manera épica, manteniendo su industria chichera hasta nuestros días? La respuesta se encuentra, justamente, en la potencia de su cultura.

## 5. CULTURA CHICHERA EN CHILOÉ

La chicha de manzana está intrínsecamente arraigada a la cultura chilota. Forma parte inherente del isleño, es esencia de su identidad. Por este motivo, la chicha de manzana de Chiloé se mantiene intacta, a pesar de los embates económicos y culturales. De hecho, a pesar de los discursos impulsados desde la prensa y el estado, las fuentes indican la existencia e importancia de manzanos en la isla, suficientes para la realización de chicha para consumo local.

Desde el siglo XVIII la producción agrícola de manzanas es la que alcanza mayor difusión (Urbina, 2012). Estos frutales son una presencia permanente en las fuentes hasta el siglo XX. Así lo afirma *La Cruz del Sur*<sup>35</sup> en un artículo en el que se revisa cuidadosamente el método de conservación de la manzana para todo el año, reflejando la importancia de esta fruta en la cultura chilota. De hecho, el mismo periódico informará un poco más tarde que la exportación de manzanas alcanzaba los 4 millones de kilos<sup>36</sup>.

El fruto de los manzanos, dispersos por toda la isla grande Chiloé, servía y sirven para la elaboración de chicha, que se guarda durante todo el año para consumo familiar<sup>37</sup>. De época colonial hasta el siglo XIX, hemos dejado ya registro al comienzo de este artículo. Por lo mismo, es interesante constatar la continuidad de la cultura de la chicha en la centuria siguiente. Y así se refleja en algunas manifestaciones culturales realizadas en torno a la chicha de manzana, como las tradicionales fiestas de la chicha y su principal escenario, la maja.

La maja es para la cultura chilota lo que la fiesta de la vendimia para el mundo vitivinícola. Se trata de una actividad revinculante, de profundo sentido social. Enlaza, además, con las antiguas ceremonias indígenas. Una vez al año, la fiesta es una instancia de reunión participativa en torno a una actividad productiva, en la que se trabaja, se bebe, se come, se baila y también se agradece por el fruto obtenido. A lo largo de la isla, desde fines de febrero hasta abril, se celebran múltiples fiestas en torno a esta actividad convocando no solo a turistas sino también a los mismos chilotes jóvenes

que han debido migrar, transformando esta ocasión en uno de los más importantes momentos de reconexión y reconocimiento cultural<sup>38</sup>.

## 6. CONCLUSIÓN

La fuerza de la cultura de la chicha de Chiloé ha quedado plasmada claramente: ni el aislamiento, la inestabilidad económica o las bajas poblacionales lograron frenar su producción y consumo a nivel interno de la isla. A nivel externo fue capaz de asumir el embate comercial de los poderosos industriales alemano-valdivianos, que en sus esfuerzos por posicionar sus propios productos, crearon una marca “de Valdivia” y, con ella, invisibilizaron gran parte de la producción de chicha de manzana de la zona Austral, desde Osorno, pasando por Llanquihue y Arauco, hasta Chiloé.

Tampoco se doblegó frente al embate de los tecnócratas y el estado modernizador, que impulsaba la tecnificación en la elaboración de estos productos típicos que fueron considerados como símbolo del atraso y del mal gusto. No solo se los encontró de mala calidad, sino que incluso se los llegó a considerar insalubres. Lo deseable era lo que llevaron los inmigrantes alemanes a Valdivia: una industria fuertemente mecanizada, con gran capacidad de producción, pero sin identidad.

La chicha de manzana de Chiloé sobrevivió porque su cultura es fuerte, el arraigo social logró imponerse a lo económico. El tema es central, porque la cultura chichera se construyó de abajo hacia arriba. El mejor ejemplo para demostrar este hecho es el de la cultura del jamón de Chiloé, que fue un gran éxito comercial en el siglo XVIII, pero no sobrevivió al revés de los mercados justamente, porque tenía una identidad débil. La cultura jamonera se construyó de arriba hacia abajo, y la fragilidad social del producto se hizo notar por su pronta extinción. El jamón nació y vivió gracias al mercado, las patas formaron parte importante de la economía de la isla, ocupando el segundo lugar en las exportaciones después de la madera. Sin embargo, al caer el mercado de piernas de jamón murió la tradición. Los jamones ahumados no formaban parte de la alimentación del chilote, más bien se transformaron en la única parte del cerdo apetecida por los comerciantes. Al quedar la isla en un aislamiento comercial, los jamoneros desaparecieron. La chicha tuvo otra historia. Aunque no tuvo un mercado externo fuerte ni la intención de salir al mercado, históricamente ha estado presente en la vida social de los chilotes, sobre todo en celebraciones y rituales de reactualización de los lazos sociales y comunitarios. En consecuencia, la chicha de manzana chilota es el líquido vital del pueblo, la sangre social que mantiene vivo el cuerpo cultural de Chiloé.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alfonso, José A. *Un viaje a Valdivia - La civilización alemana en Chile* (Santiago: Imprenta Moderna, 1900).

Bandieri, Susana y Graciela Blanco. “Las frutas de la Patagonia. Pomáceas en el Alto Valle de Río Negro (Argentina)”  
En: Pablo Lacoste y José Yuri. *Frutales, cultura y sociedad. Un recorrido histórico de la fruticultura universal, y los orígenes de la fruticultura chilena hasta nuestros días* (Talca: Universidad de Talca, 2015).

- Bernedo Pinto, Patricio. "Los industriales alemanes de Valdivia, 1850-1914" *Historia* Vol. 32 (1999).
- Buitrago, Alejandra. "La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani" *RIVAR* Vol. 1 n° 2 (mayo, 2014).
- Carvalho y Goyeneche, Vicente. "Descripción Histórico-Geográfica del Reino de Chile" En: *Colección de Historiadores de Chile. Tomo X* (Santiago: Imprenta del Mercurio, 1876).
- Castro, Amalia, Alejandra León, Felipe Cussen y Pablo Lacoste. "¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena" *Idesia* Vol. 34 n° 1 (enero-febrero, 2016).
- Castro, Amalia, Fernando Mujica, Felipe Cussen. "Chamantos y mantas corraleras de Doñihue: ascenso y consolidación de un textil con DO (1917-2016)" *RIVAR* Vol. 4 n° 11 (mayo, 2017).
- Castro, Amalia. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): Manzanas con identificación de origen" *RIVAR* Vol. 3 n° 9 (septiembre, 2016).
- Castro, Víctor. "Sabores ancestrales. Caza, recolección y producción de alimentos en el norte prehispano" En: Carolina Sciolla (Ed.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (Santiago: Catalonia, 2010).
- Cruz, Enrique Normando. *El calendario inca. Poder y orden estatal en el Mundo Andino* (Salta: Pumarka ediciones, 2012).
- De Sousa Borda, Ana Lucia. "Denominaciones de Origen en Brasil: Situación actual. Su desarrollo: Jurisprudencia y avances de los productores" *RIVAR* Vol. 2 n° 5 (mayo, 2015).
- Domeyko, Ignacio. *Araucanía y sus habitantes* (Santiago: Imprenta Chilena, 1846).
- Durán, Horacio. "La viña del país alambrada" *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* Vol. 25 n° 12 (20 junio 1894), pp. 438-443.
- Figeac, Michel. "En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos" *RIVAR* Vol. 3 n° 7 (enero, 2016).
- García-Barrón, Sergio, José de Jesús Hernández, Ana Luisa Gutiérrez-Salomón, Héctor B. Escalona-Buendía, Socorro Villanueva-Rodríguez. "Mezcal y Tequila: Análisis conceptual de dos bebidas típicas de México" *RIVAR* Vol. 4 n° 12 (septiembre, 2017).
- Gay, Claudio. *Historia Física y política de Chile. Agricultura. Tomo II* (París: Casa del autor, 1865).
- Gómez Urdáñez, José Luis. "El Rioja, 500 años de historia social y cultural de un gran vino español" *RIVAR* Vol. 2 n° 5 (mayo, 2015).
- Góngora Marmolejo, Alonso. "Historia de Chile. Desde su descubrimiento hasta el año 1575" En: *Colección de Historiadores de Chile y documentos relativos a la Historia Nacional. Tomo II* (Santiago: Imprenta del Ferrocarril, 1862).
- González de Agüeros, Pedro. *Descripción Historial de Chiloé, 1791* (Santiago: Universidad de Santiago de Chile, 1988).
- Gundermann, Hans y Héctor González. *La cultura Aymara. Artesanías tradicionales del altiplano* (Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino, 1989).
- Gutiérrez, Gonzalo. "El pisco, denominación de origen peruana" *Agenda Internacional* Año X n° 19 (2003), pp. 245-298.

- Housse, Rafael. *Los hijos del sol. Historia, religión, ideales y costumbres de los indios Quichuas del Perú* (Santiago: Zig-Zag, 1946).
- Ibacache, Jaime. "Navegando el sentido común: Salud colectiva en comuna de Quinchao, año 2007" *Cuadernos Médico Sociales* Vol. 48 n° 2 (2008).
- Krickeberg, Walter. *Las antiguas culturas mexicanas* (México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1961).
- Lacoste, Pablo, Amalia Castro, Bibiana Rendón, Philippo Pszczółkowski, Natalia Soto, Michelle L. Adunka, José Jeffs, Alejandro Salas, Carolina Cofré y Emiliano Núñez. "Asoleado de Cauquenes y Concepción: Apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen" *IDESIA* Vol. 34 n° 1 (enero-febrero, 2016b).
- Lacoste, Pablo, Amalia Castro, Félix Briones, Felipe Cussen, Natalia Soto, Bibiana Rendón, Fernando Mujica, Paulette Aguilera, Carolina Cofré, Emiliano Núñez y Michelle L. Adunka. "Vinos típicos de Chile: Ascenso y declinación del chacolí (1810-2015c)" *IDESIA* Vol. 33 n° 3 (junio-agosto, 2015).
- Lacoste, Pablo, Amalia Castro, Félix Briones, Fernando Mujica. "El pipeño: Historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile" *IDESIA* Vol. 33 n° 3 (junio-agosto, 2015b).
- Lacoste, Pablo, et al. *El Pisco nació en Chile. Génesis de la Primera Denominación de Origen de América* (Santiago: Ril Editores, 2016a).
- Lacoste, Pablo, Philippo Pszczolkowski, Félix Briones, Paulette Aguilera, Fernando Mujica y Aldo Garrido. "Historia de la Chicha de uva: Un producto típico en Chile" *Idesia* Vol. 33 n° 2 (mayo, 2015a).
- Lehmann, Henri. *Las culturas precolombinas* (Buenos Aires: Editorial Universitaria, 1960).
- León León, Marco Antonio. *Chiloé en el Siglo XIX. Historia y vida cotidiana de un mundo insular* (Valparaíso: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 2015).
- León, Rafo (Ed.). *Chicha peruana, una bebida, una cultura* (Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2008).
- Manzur, María Isabel y Nancy Alanoca. *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota* (Santiago: FIA, Ministerio de Agricultura, 2012).
- Manzur, María Isabel. *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Biobío* (Santiago: FIA, Ministerio de Agricultura, 2016).
- Martins Pereira, Gaspar y Amândio Morais Barros. "O vino do Porto e a Regiao do Douro na Época Moderna" *RIVAR* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016).
- Molina, Juan Ignacio. *Compendio de la Historia Civil del Reyno de Chile* (Madrid: Imprenta de Sancha, 1795).
- Montecino, Sonia, Alejandra Cornejo y Jorge Razeto. *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Valparaíso* (Santiago: FIA, Ministerio de Agricultura, 2012).
- Mujica, Fernando, Michelle Lacoste, Pablo Lacoste, Amalia Castro, Juan Guillermo Muñoz y Felipe Martínez. "Jamón de Chiloé: Itinerario histórico de un producto típico de América del Sur (siglos XVIII y XIX)" *Cuadernos de Historia* n° 46 (junio, 2017).
- Pardo, Oriana y José Luis Pizarro. *Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas* (Arica: Parinas, 2016).
- Pardo, Oriana y José Luis Pizarro. *La Chicha en el Chile Precolombino* (Santiago: Editorial Mare Nostrum, 2005).

- Philippi, Rodolfo. "Valdivia en 1852" *La Revista de Chile* n° 73 (1901).
- Philippi, Rodolfo. *Elementos de Historia Natural* (Santiago: Librería Colón de Salas y Pesse, 1877).
- Planella, María, Fernanda Falabella y Blanca Tagle. "Reconstruyendo cocinas y recuperando sabores de Chile central prehispano" En: Carolina Sciolla (Ed.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (Santiago: Catalonia, 2010).
- Poeppig, Eduard. *Un testigo en la alborada de Chile (1826-1829)* (Santiago: Zig-Zag, 1960).
- Romo, Marcela, Victoria Castro, Carolina Villagrán y Claudio Latorre. "La transición entre las tradiciones de los oasis del desierto y de las quebradas altas del Loa superior: Etnobotánica del valle del Río Grande, 2ª Región, Chile" *Chungará* Vol. 31 n° 2 (1999), pp. 319-360.
- Rosales, Diego. *Historia General del Reino de Chile* (Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1877).
- Sagredo Baeza, Rafael, José Ignacio González Leiva y José Compan Rodríguez. *La política en el espacio. Atlas histórico de las divisiones político-administrativas de Chile, 1810-1940* (Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile, IGM, Centro de Investigaciones Barros Arana, 2016).
- Salgado, Ítalo (Comp.). *Travesías por la Araucanía. Relatos de viajeros de mediados del siglo XIX* (Temuco: Ediciones Universidad Católica de Temuco, 2016).
- Sociedad Nacional de Agricultura. "Sesiones del Directorio. Sesión del 10 de noviembre de 1884" *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* Vol. 16 n° 5 (20 diciembre 1884), pp. 81-83.
- Soustelle, Jacques. *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista* (México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1956).
- Tangol, Nicasio. *Nosotros los chilenos. Chiloé, Archipiélago mágico* (Santiago: Quimantu, 1972).
- Tornero, Recaredo. *Chile Ilustrado* (Valparaíso: Librerías y Agencias del Mercurio, 1872).
- Treutler, Paul. *Andanzas de un alemán en Chile*. Traducido por Carlos Keller (Santiago: Ed. Del Pacífico, s/f.).
- Urbina, Rodolfo. *Gobierno y sociedad en Chiloé colonial* (Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2013).
- Urbina, Rodolfo. *La periferia meridional indiana. Chiloé en el siglo XVIII* (Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2012).
- Vásquez, Mario. "La chicha en los países andinos" *América Indígena* n° 27 (1967).
- Villarino, Basilio. "Diario del piloto de la Real Armada D. Basilio Villarino del Reconocimiento que hizo del Río Negro en la costa oriental de Patagonia el año 1782" En: *Colección de Obras y Documentos relativos a la Historia antigua y moderna de las Provincias del Río de la Plata* de Pedro Ángelis, Tomo VIII, Volumen B (Buenos Aires: Ed. Plus Ultra, 1972).

#### **Fuentes Impresas**

- Anuario Estadístico de la República de Chile, 1870-1871* (Santiago: Imprenta Nacional, 1871).
- Anuario Estadístico de la República de Chile, 1873-1874* (Santiago: Imprenta Librería del Mercurio, 1875).
- Anuario Estadístico de la República de Chile, 1874-1875* (Santiago: Imprenta Nacional, 1876).

*Anuario Estadístico de la República de Chile, 1876-1877* (Santiago: Imprenta Nacional, 1878).

*Anuario Estadístico de la República de Chile, 1877-1878* (Santiago: Imprenta Nacional, 1879).

*Anuario Estadístico de la República de Chile, 1878-1879* (Santiago: Imprenta Nacional, 1881).

*Anuario Estadístico de la República de Chile, 1879-1880* (Santiago: Imprenta Nacional, 1882).

*Anuario Estadístico de la República de Chile, 1890-1891-1892* (Valparaíso: Imprenta de "La Patria", 1895).

---

<sup>1</sup> Susana Bandieri y Graciela Blanco. "Las frutas de la Patagonia. Pomáceas en el Alto Valle de Río Negro (Argentina)" En: Pablo Lacoste y José Yuri. *Frutales, cultura y sociedad. Un recorrido histórico de la fruticultura universal, y los orígenes de la fruticultura chilena hasta nuestros días* (Talca: Universidad de Talca, 2015).

<sup>2</sup> Gonzalo Gutiérrez. "El pisco, denominación de origen peruana" *Agenda Internacional* Año X n° 19 (2003), pp. 245-298; Alejandra Buitrago. "La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani" *RIVAR* Vol. 1 n° 2 (mayo, 2014); Ana Lucia De Sousa Borda. "Denominaciones de Origen en Brasil: Situación actual. Su desarrollo: Jurisprudencia y avances de los productores" *RIVAR* Vol. 2 n° 5 (mayo, 2015), pp. 1-21; José Luis Gómez Urdáñez. "El Rioja, 500 años de historia social y cultural de un gran vino español" *RIVAR* Vol. 2 n° 5 (mayo, 2015), pp. 22-39; Gaspar Martins Pereira y Amândio Morais Barros. "O vino do Porto e a Região do Douro na Época Moderna" *RIVAR* Vol. 3 n° 8 (mayo, 2016), pp. 110-126; Michel Figeac. "En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos" *RIVAR* Vol. 3 n° 7 (enero, 2016), pp. 11-24; Sergio García-Barrón, José de Jesús Hernández, Ana Luisa Gutiérrez-Salomón, Héctor B. Escalona-Buendía, Socorro Villanueva-Rodríguez. "Mezcal y Tequila: Análisis conceptual de dos bebidas típicas de México" *RIVAR* Vol. 4 n° 12 (septiembre, 2017), pp. 138-162.

<sup>3</sup> María Isabel Manzur y Nancy Alanoca. *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota* (Santiago: FIA, Ministerio de Agricultura, 2012); Sonia Montecino, Alejandra Cornejo y Jorge Razeto. *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Valparaíso* (Santiago: FIA, Ministerio de Agricultura, 2012); María Isabel Manzur. *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Biobío* (Santiago: FIA, Ministerio de Agricultura, 2016).

<sup>4</sup> Pablo Lacoste, et al. *El Pisco nació en Chile. Génesis de la Primera Denominación de Origen de América* (Santiago: Ril Editores, 2016a); Fernando Mujica, Michelle Lacoste, Pablo Lacoste, Amalia Castro, Juan Guillermo Muñoz y Felipe Martínez. "Jamón de Chiloé: Itinerario histórico de un producto típico de América del Sur (siglos XVIII y XIX)" *Cuadernos de Historia* n° 46 (junio, 2017), pp. 55-82; Amalia Castro, Fernando Mujica, Felipe Cussen. "Chamantos y mantas corraleras de Doñihue: ascenso y consolidación de un textil con DO (1917-2016)" *RIVAR* Vol. 4 n° 11 (mayo, 2017), pp. 4-30.

<sup>5</sup> Mario Vásquez. "La chicha en los países andinos" *América Indígena* n° 27 (1967), pp. 265-282; Rafo León (Ed.). *Chicha peruana, una bebida, una cultura* (Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2008).

<sup>6</sup> Rafael Housse. *Los hijos del sol. Historia, religión, ideales y costumbres de los indios Quichuas del Perú* (Santiago: Zig-Zag, 1946); Jacques Soustelle. *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista* (México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1956); Henri Lehmann. *Las culturas precolombinas* (Buenos Aires: Editorial Universitaria, 1960); Walter Krickeberg. *Las antiguas culturas mexicanas* (México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1961); Hans Gundermann y Héctor González. *La cultura Aymara. Artesanías tradicionales del altiplano* (Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino, 1989); Marcela Romo, Victoria Castro, Carolina Villagrán y Claudio Latorre. "La transición entre las tradiciones de los oasis del desierto y de las quebradas altas del Loa superior: Etnobotánica del valle del Río Grande, 2ª Región, Chile" *Chungará* Vol. 31 n° 2 (1999), pp. 319-360; Víctor Castro. "Sabores ancestrales. Caza, recolección y producción de alimentos en el norte prehispánico" En: Carolina Sciolla (Ed.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (Santiago: Catalonia, 2010); María Planella, Fernanda Falabella y Blanca Tagle. "Reconstruyendo cocinas y recuperando sabores de Chile central prehispánico" En: Carolina Sciolla (Ed.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (Santiago: Catalonia, 2010); Enrique Normando Cruz. *El calendario inca. Poder y orden estatal en el Mundo Andino* (Salta: Pumarka ediciones, 2012).

<sup>7</sup> Oriana Pardo y José Luis Pizarro. *Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas* (Arica: Parinas, 2016); Oriana Pardo y José Luis Pizarro. *La Chicha en el Chile Precolombino* (Santiago: Editorial Mare Nostrum, 2005).

<sup>8</sup> Pablo Lacoste, Philippo Pszczolkowski, Félix Briones, Paulette Aguilera, Fernando Mujica y Aldo Garrido. "Historia de la Chicha de uva: Un producto típico en Chile" *Idesia* Vol. 33 n° 2 (mayo, 2015a).

<sup>9</sup> Amalia Castro, Alejandra León, Felipe Cussen y Pablo Lacoste. "¡Viva la chicha nueva! La chicha en la vida popular y campesina chilena" *Idesia* Vol. 34 n° 1 (enero-febrero, 2016).

<sup>10</sup> Nicasio Tangol. *Nosotros los chilenos. Chiloé, Archipiélago mágico* (Santiago: Quimantu, 1972); Rodolfo Urbina. *Gobierno y sociedad en Chiloé colonial* (Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2013); Rodolfo Urbina. *La periferia meridional indiana. Chiloé en el siglo XVIII* (Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, 2012); Marco Antonio León León. *Chiloé en el Siglo XIX. Historia y vida cotidiana de un mundo insular* (Valparaíso: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, 2015).

<sup>11</sup> Amalia Castro. "Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): Manzanas con identificación de origen" *RIVAR* Vol. 3 n° 9 (septiembre, 2016), pp. 4-25.

<sup>12</sup> Mujica (2017).

<sup>13</sup> Mujica (2017).

<sup>14</sup> Rafael Sagredo Baeza, José Ignacio González Leiva y José Compañ Rodríguez. *La política en el espacio. Atlas histórico de las divisiones político-administrativas de Chile, 1810-1940* (Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile, IGM, Centro de Investigaciones Barros Arana, 2016), pp. 255-257.

<sup>15</sup> Mujica (2017), p. 59.

<sup>16</sup> Pedro González de Agüeros. *Descripción Historial de Chiloé, 1791* (Santiago: Universidad de Santiago de Chile, 1988), p. 15.

<sup>17</sup> Recaredo Tomero. *Chile Ilustrado* (Valparaíso: Librerías y Agencias del Mercurio, 1872), p. 423.

<sup>18</sup> Tomero (1872), p. 357; Rodolfo Philippi. *Elementos de Historia Natural* (Santiago: Librería Colón de Salas y Pesse, 1877), p. 259.

<sup>19</sup> Basilio Villarino. "Diario del piloto de la Real Armada D. Basilio Villarino del Reconocimiento que hizo del Río Negro en la costa oriental de Patagonia el año 1782" En: *Colección de Obras y Documentos relativos a la Historia antigua y moderna de las Provincias del Río de la Plata* de Pedro Ángelis, Tomo VIII, Volumen B (Buenos Aires: Ed. Plus Ultra, 1972), p. 1118; Juan Ignacio Molina. *Compendio de la Historia Civil del Reyno de Chile* (Madrid: Imprenta de Sancha, 1795), p. 91; Ignacio Domeyko. *Araucanía y sus habitantes* (Santiago: Imprenta Chilena, 1846), p. 58; Alonso Góngora Marmolejo. "Historia de Chile. Desde su descubrimiento hasta el año 1575" En: *Colección de Historiadores de Chile y documentos relativos a la Historia Nacional. Tomo II* (Santiago: Imprenta del Ferrocarril, 1862); Paul Treutler. *Andanzas de un alemán en Chile*. Traducido por Carlos Keller (Santiago: Ed. Del Pacífico, s/f.), p. 288; Claudio Gay. *Historia Física y política de Chile. Agricultura. Tomo II* (París: Casa del autor, 1865), pp. 361, 363 y 366; Vicente Carvallo y Goyeneche. "Descripción Histórico-Geográfica del Reino de Chile" En: *Colección de Historiadores de Chile. Tomo X* (Santiago: Imprenta del Mercurio, 1876), pp. 159 y 183; Diego Rosales. *Historia General del Reino de Chile* (Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1877), p. 143; Rodolfo Philippi. "Valdivia en 1852" *La Revista de Chile* n° 73 (1901), pp. 297-361; Eduard Poeppig. *Un testigo en la alborada de Chile (1826-1829)* (Santiago: Zig-Zag, 1960), p. 190.

<sup>20</sup> Gay (1864), p. 40; Philippi (1901), p. 360.

<sup>21</sup> Ítalo Salgado (Comp.). *Travesías por la Araucanía. Relatos de viajeros de mediados del siglo XIX* (Temuco: Ediciones Universidad Católica de Temuco, 2016).

<sup>22</sup> *El Ferrocarril* (20 agosto 1870), (29 junio 1870), (2 octubre 1870), (24 octubre 1872), (10 septiembre 1873), (21 febrero 1875), (14 marzo 1877); *El Sur* (2 abril 1889), (26 diciembre 1898), (5 agosto 1887), (25 octubre 1900); *La Discusión* (27 septiembre 1881), (enero y marzo 1882), (1 octubre 1890), (1 enero 1899).

<sup>23</sup> Castro (2016).

<sup>24</sup> Patricio Bernedo Pinto, Patricio. "Los industriales alemanes de Valdivia, 1850-1914" *Historia* Vol. 32 (1999).

<sup>25</sup> Pinto (1999), p. 12.

<sup>26</sup> Pinto (1999), p. 12.

<sup>27</sup> Pinto (1999), p. 16.

<sup>28</sup> José A. Alfonso. *Un viaje a Valdivia - La civilización alemana en Chile* (Santiago: Imprenta Moderna, 1900), p. 35.

<sup>29</sup> Urbina (2012), p. 302.

<sup>30</sup> Pedro Frugone. *El Mercurio Valparaíso* (21 septiembre 1902).

<sup>31</sup> Alfredo Blanchard. *El Ferrocarril de Santiago* (14 octubre 1908); *El Ferrocarril de Santiago* (5 agosto 1910).

<sup>32</sup> Pablo Lacoste, Amalia Castro, Bibiana Rendón, Philippo Pszczolkowski, Natalia Soto, Michelle L. Adunka, José Jeffs, Alejandro Salas, Carolina Cofré y Emiliano Núñez. "Asoleado de Cauquenes y Concepción: Apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen" *IDESIA* Vol. 34 n° 1 (enero-febrero, 2016b); Pablo Lacoste, Amalia Castro,

---

Félix Briones, Felipe Cussen, Natalia Soto, Bibiana Rendón, Fernando Mujica, Paulette Aguilera, Carolina Cofré, Emiliano Núñez y Michelle L. Adunka. "Vinos típicos de Chile: Ascenso y declinación del chacolí (1810-2015c)" *IDESIA* Vol. 33 n° 3 (junio-agosto, 2015); Pablo Lacoste, Amalia Castro, Félix Briones, Fernando Mujica. "El pipeño: Historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile" *IDESIA* Vol. 33 n° 3 (junio-agosto, 2015b).

<sup>33</sup> Horacio Durán. "La viña del país alambrada" *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* Vol. 25 n° 12 (20 junio 1894), p. 438.

<sup>34</sup> Sociedad Nacional de Agricultura. "Sesiones del Directorio. Sesión del 10 de noviembre de 1884" *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* Vol. 16 n° 5 (20 diciembre 1884), pp. 81-83.

<sup>35</sup> *La Cruz del Sur* (21 abril 1920).

<sup>36</sup> *La Cruz del Sur* (2 mayo 1937).

<sup>37</sup> Jaime Ibacache. "Navegando el sentido común: Salud colectiva en comuna de Quinchao, año 2007" *Cuadernos Médico Sociales* Vol. 48 n° 2 (2008), pp. 66-76.

<sup>38</sup> Tangol (1972).

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

La reproducción parcial de este artículo se encuentra autorizada y la reproducción total debe hacerse con permiso de *Revista Estudios Hemisféricos y Polares*.

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

