

DANIEL PALMA ALVARADO¹

DE APETITOS Y DE CAÑAS.
EL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
EN SANTIAGO A FINES DEL SIGLO XIX²

Este artículo se ocupa de una necesidad básica del ser humano: su alimentación. Sobre la base de la fecunda prensa satírica, muestra cómo y qué comían los chilenos y chilenas del 1900, ya sea la elite como el pueblo. Junto con explorar los sabores y aromas de los platos más representativos, hay un acercamiento a la sociabilidad que se generó en torno a la comida y a un problema de larga data como es el alcoholismo. En ese sentido, se trata de una historia social de la alimentación que aporta indicios interesantessobre la sociedad urbana del Chile de la época.

Palabras clave: Historia social, alimentación, alcoholismo, prensa satírica.

This article is about one of the human being's basic necessities: their feeding. On the base of the fertile satirical press, it shows how and what the Chileans used to eat around the 1900, both elite and common people. Together with exploring the flavors and aromas of the most representative dishes, there is an approach to the sociability that was generated around the food altogether with a long duration problem like alcoholism. In such a sense, it is a social history of the feeding that contributes interesting indications of the diet customs on the Chilean urban society of this time.

Key words: Social history, feeding, alcoholism, satirical press.

Este estudio tiene por objeto conocer las estrategias de subsistencia y hábitos de consumo entre la población urbana chilena, especialmente santiaguina, hacia fines del siglo XIX. La idea es fijar la mirada en la alimentación por tratarse de una necesidad básica del ser humano y constituir uno de los derechos humanos inalienables. Las reflexiones siguientes apuntan a comprender el estómago y a través de él a la sociedad del período 1880-1920. Se trata de una historia que en Chile está por recuperarse. Al revisar manuales escolares o las historias más difundidas queda la sensación que la gente no comía, no bebía y no se socializa mayormente en torno a los alimentos. Comidas y bebidas ocuparían un lugar marginal, generalmente circunscrito a cifras (precios, oferta y demanda de determinados productos) o cuando se transforman en un problema (hambrunas, higiene, alcoholismo).

Los alimentos que ingerimos también cumplen una función social, cultural e incluso política relevante. No son solo datos para la historia económica ni tampoco

¹ Candidato a Doctor en Historia por la Pontificia Universidad Católica de Chile.

² Trabajo presentado en las *XV Jornadas de Historia de Chile*, Universidad Andrés Bello, Santiago, 18-20 de noviembre de 2003.

son reducibles al papel de mero sustento material de la vida humana. Amenizan nuestra existencia, le dan sabor y nos impulsan a la acción. En ese período, la carestía del pan motivó sucesivas protestas en las cuales mucha gente participó debido al hambre antes que por alguna preferencia ideológica. El estómago manda a menudo a la hora de abanderarse por alguna causa. El consumo —o el no consumo— de determinados productos marca también la dinámica cotidiana. En todo acto lúdico hay platos y bebidas especiales. La diferenciación social a través de la comida y el contraste entre la mesa del rico y la del pobre es también un fenómeno de larga data que se ha presentado en todas las culturas. El alcohol ha sido otro compañero inseparable de la historia de Chile, y adquirió un particular protagonismo a fines del siglo XIX. Historiar estas cuestiones adquiere un sentido, por cuanto son expresiones vivas y cotidianas de una sociedad.



La aproximación a estos temas tendrá su caballo de batalla en la pluma del escritor y dramaturgo Juan Rafael Allende (1848-1909), llamado el “Voltaire chileno” por su irreverencia y desenfado. Allende sobresalió como redactor y editor de una de las fuentes más inexploradas de nuestro país: la prensa satírica que abundó en el Chile finisecular. Entre 1875 y 1903 dio a luz periódicos como *El Padre Cobos*, *El Padre Padilla*, *Poncio Pilatos* o *El Jeneral Pililo*, todos de gran difusión y que, según su redactor, “suelen alcanzar una tirada que allá se la quisieran muchos diarios serios para un día de fiesta”³.

³ Sobre la prensa satírica y Juan Rafael Allende, véase: Maximiliano Salinas, Daniel Palma, Christian Báez y Marina Donoso, *El que ríe último... Caricaturas y poesías en la prensa humorística chilena en el siglo XIX*, Editorial Universitaria, Corporación de Patrimonio Nacional y DIBAM, Santiago, 2001; Ricardo Donoso, *La sátira política en Chile*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1950; Isabel Cruz, “Reseña de una sonrisa: los comienzos de la caricatura en Chile decimonónico, 1858-1868”, en *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, LVIII-LIX, N° 102, Santiago, 1991-92; y Daniel Palma y Marina Donoso, “Letras pililas en la prensa chilena (1875-1898)”, *Contribuciones*, Año XXX, N° 130, Universidad de Santiago de Chile, Santiago, 2002, 133-157.

El orden aristocrático-burgués y los sectores políticos y eclesiásticos que lo sustentaban, fueron el blanco preferido de la sátira y el espíritu burlón de Allende, quien además sobresalió como fundador del Partido Democrático en 1887. Su mordaz crítica social y un rabioso anticlericalismo le significaron más de una prisión, persecuciones y casi le costó la vida tras la guerra civil de 1891.

El pueblo, en su mayoría analfabeto, gozaba con esta burla de los estirados grupos dominantes, y era corriente que los diarios se leyeran en público, para luego circular de mano en mano. En 1886, por ejemplo, el vicario capitular de Santiago, Joaquín Larraín Gandarillas, llamó al pueblo católico a no leer más estos “periódicos irreligiosos e inmorales”, denunciando que entre los sectores populares las hojas se “conservan cuidadosamente como cosa digna de estima, no siendo raro el caso de verlas sirviendo de adorno en las paredes de sus miserables tugurios”⁴. El *Poncio Pilatos*, por nombrar a uno de los más populares, contaba en 1894 con “más de 10 mil suscriptores, y lo leen no menos de 50 mil chilenos”⁵. Todavía en 1955, el escritor Joaquín Edwards Bello recordaba sus tiempos de niño, cuando solía recorrer las calles observando los anuncios de *El Jeneral Pililo*⁶.

Tanto por su difusión como por su popularidad, la prensa humorística es una fuente histórica de enorme valor para mirar y reinterpretar de una manera distinta la historia de Chile en el siglo XIX. Ello, porque nos ofrece una representación de la realidad social desde una óptica eminentemente popular y no oficial, en un momento de agudización de la denominada ‘cuestión social’. Veamos entonces qué nos aporta para la historia de los hábitos alimentarios de la población chilena.

1. EL “PERÍODO DEL CHAMPAÑISMO”

Desde el último tercio del siglo XIX y hasta las primeras tres décadas del siglo XX, América Latina vivió un período signado por un crecimiento económico sin precedentes sustentado en las exportaciones de materias primas y alimentos⁷. Uno de los procesos que cobró relevancia durante estos años fue el del crecimiento de las ciudades (principalmente las capitales), las que actuaron como centros irradiadores de “progreso”, “civilización” y “decencia”. En ellas las elites asentaron firmemente un proyecto cultural que miraba hacia el otro lado del Atlántico, desde donde se tomaron los modelos de comportamiento y consumo que prevalecieron en los círculos sociales más prominentes. “La clase alta adopta giros ingleses o franceses y da en

⁴ *El Estandarte Católico*, 13 de octubre de 1886.

⁵ *Poncio Pilatos*, N° 111, 3 de abril de 1894.

⁶ Joaquín Edwards Bello, *Valparaíso. Fantasmas*, Santiago, 1955, 42. Para mayores referencias sobre el impacto de la prensa de Allende, Maximiliano Salinas, “Juan Rafael Allende ‘El Pequeño’ y los rasgos carnavalescos de la literatura popular chilena del siglo XIX”, *Historia*, N° 36, 207-236, vol. I.

⁷ Este período se ha venido llamando *Belle Époque*, expresión que no parece muy afortunada, en cuanto alude a la historia de una fracción muy pequeña de familias y personas que acapararon las rentas del salitre, la banca y la tierra y pudieron disfrutar de la vida a sus anchas. Indiscutiblemente, la cotidianidad de 9 de cada 10 chilenos distó mucho de ser ‘bella’, como lo prueban los múltiples y buenos trabajos centrados en la época de la cuestión social. El que se siga empleando esa expresión confunde más que aporta al relato historiográfico.

rechazar a la gente *comme ci, comme ça*, porque estima conveniente preservarse del roce con los siúuticos”⁸. Estamos en pleno “período del champañismo”, como lo denominó con cierta ironía el memorialista Emilio Rodríguez Mendoza.

La prensa satírica de Allende no arrojó muchas pistas para conocer la tradición culinaria de la oligarquía chilena, pero valga un breve panorama para formarnos una visión general. A lo largo de la década de 1870, el modelo francés se fue imponiendo en la comida y durante los siguientes cincuenta años se alzó como el punto de referencia obligado de la elite en esta materia. Muchas familias adineradas se las ingeniaron para reclutar a cocineros franceses en sus viajes a Europa, los que fueron portadores de sofisticadas recetas y heredaron sus secretos a cocineros locales⁹. De la mano de los inmigrantes provenientes del viejo mundo, a partir de 1870, se vivió una verdadera revolución en los hábitos alimenticios de la elite, cuyo paladar se deleitó sobre todo con las bondades de la cocina gala.

En las *picadas* mejor reputadas –frecuentadas hasta fines del siglo casi exclusivamente por hombres–, la mano francesa se hizo notar prontamente. En 1871, en el tercero y cuarto piso del portal Fernández Concha de la Plaza de Armas, fue inaugurado, con útiles encargados a Europa, el *Hotel Santiago*. La cocina estuvo a cargo del francés Alejandro D’Huicque, quien “clarificaba las sopas con cáscaras de huevos y servía el *consommé aux profiteroles*. Su otras especialidades eran la *suprême de volailles* y el *pudding Nesselrode*”¹⁰. Algunos años después (1880), el *Hotel Inglés* reemplazó al *Hotel Santiago* y tenía el atractivo de contar con luz eléctrica. Sus dueños, al contrario de lo que podría pensarse por el nombre del recinto, eran franceses (Therrier y Chéyre). Otro local fijo era el *Hotel Central* de León Bruc, en Merced con San Antonio, que contó con servicio de restaurante y bar. Cerró a raíz de los alborotos que armaban los ebrios en el bar.

Pero, sin lugar a dudas, el icono de la prestigiosa comida francesa y símbolo de la época fue el exitoso establecimiento de *Papa Gage* ubicado en Huérfanos entre Ahumada y Bandera, lugar predilecto de la “juventud dorada” de la generación del Centenario. “Papa Gage y sus descendientes carnales o espirituales mantuvieron cual príncipes herederos la corona dinástica gastronómica, cuyos blasones de nobleza fueron los novedosos manjares de alta cocina: el cajón de erizos, la langosta a la indiana, el *vol au vent* de ostras, las tortillas humeantes al Rhon, los carapachos de jaiba, el arroz al curry y las salsas de alcaparra... El plato de resistencia para los parroquianos habituales fue el “bifteack a lo pobre”, que nacido en estas alturas comenzó su marcha triunfal por los restaurantes”¹¹.

Se llegó incluso al absurdo de confeccionar los menús en idioma francés, tanto en los banquetes oficiales como en las celebraciones privadas. El flan se convirtió así en *pudding*, el vino en *vins*, la ensalada en *salade*, las aceitunas en *olives* y los

⁸ Alfonso Calderón, *1900*, Editorial Universitaria, Santiago, 1979, 196-197.

⁹ Ver Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Editorial Universitaria, Santiago, 1977, 107 y Arnold Bauer, *Somos lo que compramos*, Editorial Taurus, México, 2002, 207-211.

¹⁰ Hernán Eyzaguirre, *Sabor y saber en la cocina chilena*, Editorial Andrés Bello, Santiago, 1986, 72.

¹¹ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 109.

postres en *desserts*. Cuando el plato era criollo y no había un equivalente galo se afrancesaba la cosa al punto que la cazuela de ave, por ejemplo, se llamó *cazuelá de volailles*. En todo tipo de eventos se repartían las minutas, sin importar si la persona era capaz de descifrar los platos que se ocultaban tras las denominaciones foráneas. En la comilona con que se homenajeó al ejército y la marina del bando victorioso de la guerra civil de 1891, la carta está íntegramente presentada en francés. Un menú corriente del 15 de marzo de 1900 en el *Grand Hotel* de Valparaíso ofrecía: Sopa de camarones, Consomé, Ostras, Congrio Maître D'Hôtel, Civet de liebre, Patos con aceitunas, Tournedos con champignons, Espárragos parmesan, Capón trufado, Helados Grand Hôtel, Frutas, Café o Té¹².

Los sabores alemanes igualmente llegaron para quedarse, aunque sin la pompa y el boato de los platos franceses. En la década de 1880, en el *Café de la Bolsa* de Carlos Wiese se daban cita los descendientes germanos, desde cuyas cocinas difundieron los crudos y tártaros, el bistec alemán y las escalopas a la Bismarck¹³. Los ingleses, con epicentro en la 'Joya del Pacífico', arraigaron costumbres como la de tomar el té.

A pesar de una importante producción de vino nacional, hasta 1920 hubo un predominio absoluto de los vinos franceses y de la champaña del mismo origen (en Chile solo se empezó a fabricar champaña en 1914, gracias a los esfuerzos de Alberto Valdivieso). Se registra también un frecuente consumo de *cognac* legítimo y de algunos tragos nacionales como el pisco del Norte Chico (firmas de los Peralta y los Bauzá), el aguardiente y, poco a poco, la cerveza¹⁴. En ocasiones festivas, en vez del "rotuno ponche en leche" del pueblo se prefirió el "aristocrático ponche a la romana", según palabras de Allende¹⁵. Entre las bebidas predilectas estaban las de fantasía como la Bilz de las Cervecerías Unidas a comienzos del siglo XX y el refrescante mote con huesillos.

En el rubro de la confitería y pastelería, la tradición francesa triunfó también, y era común que gran parte de la sociabilidad oligárquica se desarrollara en las pastelerías y salones de té, donde se estilaba el chocolate espumoso, el café y el té inglés, junto al helado y la crema *chantilly*. No obstante, el consumo de dulces criollos se mantuvo durante todo este tiempo y se alimentaba de la reputación de las descendientes de la célebre Antonina Tapia, la "campeona de la repostería tradicional chilena, basada en el hispánico manjar blanco frente a la crema de moda del ascendente influjo francés y alemán..."¹⁶.

En los elegantes restaurantes concurridos por el pije Rosalindo, el protagonista de una de las novelas de Juan Rafael Allende ambientada en 1891, era posible acceder a onerosos menús con botellas de vino francés, champaña, ponche a la romana, ostras, pejerreyes fritos y "beefsteak con huevos". En el restaurante *El Globo*, señala Rosalindo, "pedimos comedor reservado, vino de seis pesos la bote-

¹² Citado en Alfonso Calderón, 1900, 199.

¹³ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 95. Se trata de la actual escalopa Kaiser.

¹⁴ Ídem, 93-95.

¹⁵ *El Jeneral Piloto*, N° 211, 30 de noviembre de 1897.

¹⁶ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 121.

lla, ostras y otros engaños para abrir ganas” y en otro boliche fino “pedí comedor reservado y una comida extra, ostras, Panquehue y otras nonadas”. En otra ocasión, “nos dirigimos al café de la Estrella, pedimos una pieza reservada y nos sentamos a una mesita que fue cubriéndose de viandas y botellas”¹⁷. Se aprecia no solo la tendencia a comer bien entre estos sectores, sino también la de hacerlo en lugares “reservados”, separados del contacto con otras personas. A la hora de los bajativos se seguía la moda europea de tomar café y algún licor. “Nos servimos una taza de buen café con su aditamento de coñac y galletas inglesas”, comentó el pije en una oportunidad, y en otra dice haber bebido después de almuerzo “una taza de café tinto con el más rico pisco de Alba”¹⁸.

En la mesa del rico reinaba la abundancia¹⁹. A la hora de almuerzo se servían cinco o seis platos, consistentes en cazuela, legumbres, carnes, aves y guisos. La sopa inauguraba invariablemente la comida como a las 20:00 horas, la cual se componía de cuatro platos más. Los viernes era día de pescado y mariscos y los domingos ya eran tradicionales las empanadas fabricadas en casa.

Para poder estar a la moda y sorprender a los comensales, se requería de un muy buen ingreso, pues hacían falta múltiples componentes escasos durante gran parte del año o que debían ser importados, como el vino y el champaña. En las haciendas se solía conservar todo tipo de ingredientes en despensas atiborradas de provisiones. “Allí se juntaban las cosas más dispares: manzanas, pernil ahumado, charqui y malaya, huesillos y descaroizados, orejones de membrillo, uvas en bolsitas de papel, salsa de tomates, damascos secos, pasas, quesos de Chanco y quesos de cabra y guindas en aguardiente. Los infaltables en toda despensa eran el dulce de membrillo y el manjar blanco, más el ají, las cebollas, la ristra de ajos, papas, porotos, garbanzos, lentejas, ciruelas secas y finalmente, el postre más socorrido de la cocina hogareña, los duraznos al jugo”²⁰. En las propiedades urbanas se criaban animales destinados a la elaboración de sofisticados menús, como en la casa del político y sibarita Isidoro Errázuriz, quien “tenía en sus habitaciones una colección de pianas antiguas verticales que había transformado en pequeños viveros para alimentar pavos, gallinas, conejos y faisanes, que luego cocinaba con olorosa leña en el fogón abierto para darle reposo y tiempo a sus creaciones culinarias”²¹.

No es de extrañar, entonces, que en las residencias de la oligarquía la cocina fuera suculenta y abundante. “Estos banquetes se servían en los grandes comedores

¹⁷ Juan Rafael Allende, *Vida y milagros de un pije* (1893), Tamar Editores, Santiago, 2002, 89, 104 y 134. Los primeros salones de ostras de importancia se establecieron en Santiago y Valparaíso en 1860.

¹⁸ Juan Rafael Allende, *Vida y milagros de un pije*, 106 y 98. El aumento del consumo de café está documentado en el artículo de B. Orlove y A. Bauer, “Chile in the Belle Epoque: primitive producers, civilized consumers”, en B. Orlove, *The allure of the foreign*, University of Michigan Press, 1997, 131-134.

¹⁹ Al respecto es bueno consultar el citado libro de Hernán Eyzaguirre, *Sabor y saber en la cocina chilena*, caps. IX-XII.

²⁰ Hernán Eyzaguirre, *Sabor y saber en la cocina chilena*, 62.

²¹ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 113.

con que contaban esas inmensas mansiones recién construidas, y como a cada comensal le iban poniendo al frente de su asiento los guisos que indicaba el menú, la etiqueta exigía que se los comieran todos por su orden, sin posibilidad alguna de excusarse, so pena de cometer una grave falta de educación y consideración a la dueña de casa”²².

Todo acontecimiento importante era celebrado con magníficos festines. En un brindis en el Club de la Unión, el diplomático Marcial Martínez, dijo: “Cuando un hombre merece el bien del país en todas partes se le atribuyen honores. En Inglaterra se le nombra *lord*, barón o conde en Alemania; en España o Italia marqués; hasta en Francia lo designan para la Legión del Honor. Pero acá en Chile le damos bien de comer... solamente una vez”²³. Allende reprochó a menudo al gobierno de turno los apoteósicos agasajos que dispensaba a las visitas, cuando en gran parte del país se padecía hambre y la dieta no se presentaba tan variada. Como en 1897, al criticar el banquete ofrecido por el presidente Errázuriz a sus ministros y a los diplomáticos: “Los convocó a los salones de la Moneda para darles un regio baile, mientras innumerables familias no tienen un mendrugo que comer!!!”²⁴. ¿Fue tan así? ¿El pueblo se limitó tan solo a sufrir a causa de la falta de alimentos?

2. EL SUSTENTO POPULAR: ENTRE EL HAMBRE Y EL GOCE

El pueblo urbano no disfrutó de la bonanza que brindaron las exportaciones de salitre. Miraba de lejos a una oligarquía extranjerizante y desarrolló su propia cultura mestiza en el marco de la cual no era posible consumir productos traídos del exterior. Más aún, la violenta crisis económica que azotó al país a fines de la década de 1870, sumió a gran parte de la población en la miseria. El diario *El Independiente* denunciaba en 1872: “Estamos cansados de oír que en Santiago nadie muere de hambre;... no exageramos afirmando que de diez párvulos que se mueren en la clase menesterosa, cinco al menos mueren de hambre y de miseria, y que de diez adultos, tres mueren por esa misma causa”²⁵. Esta situación fue empeorando con los años, sin que las riquezas salitreras fueran significativamente aprovechadas para mejorar el pasar del pueblo.

Juan Rafael Allende estuvo particularmente atento a esta difícil realidad. Lanzó sus dardos contra los hacendados, a quienes responsabilizó una y otra vez por lo que ocurría. En un poema de 1882 expresó:

²² Hernán Eyzaguirre, *Sabor y saber en la cocina chilena*, 77.

²³ Citado ídem, 78.

²⁴ *La Beata*, N° 43, 9 de octubre de 1897. En otra ocasión comentó: “Torrentes de luz salen por las ventanas y balcones de un palacio de la calle Huérfanos. Allí se da un baile. ¡Felices los ricos que pueden bailar mientras todo un pueblo llora de hambre y de frío!”. *El Jeneral Pililo*, N° 166, 6 de abril de 1897.

²⁵ *El Independiente*, 3 de mayo de 1872, citado en Maximiliano Salinas, “El milagro del sustento: religión y comida en el folklore de Chile”, de su libro *En el cielo están trillando*, Editorial USACH, Santiago, 2000, 283.

“Pereciendo de hambre están
 mis hijos y mi mujer,
 que no tiene qué comer
 en Chile el pobre gañán.
 No le alcanza para pan
 lo que el rico cicatero
 le paga en un día entero
 por un trabajo cualquiera;
 y yo, aunque de hambre me muera,
 no quiero ser peón añero”²⁶.

Algunos años después se reiteran estos dichos: “Ya se aprontan para subirnos el trigo, para que solo coman pan los millonarios!...quieren... que el trigo suba, aunque hambreado al pobre pueblo... Acostumbrados estaban a pagarle a un peón una chaucha diaria y un plato de arvejas duras como adoquines”²⁷. Ya en la década de los 90, un roto exclamaba: “¡Soberano! I en mi hogar/ De miserias un enjambre/ Me rodea sin cesar,/ I mis hijos lloran de hambre,/ ¡I un pan no les puedo dar!”²⁸. No nos deben extrañar estos lamentos, si consideramos que el precio de los alimentos básicos no dejó de incrementarse durante todo este período. En 1876, en Santiago, 46 kilos de harina costaban 2,90 pesos, en 1898 su valor era de 7,00 pesos y para 1909 había aumentado a 12,88 pesos. En el caso de la carne de res las alzas fueron aún mayores: 34 pesos en 1876, 65,5 pesos en 1898 y 175,82 pesos en 1909²⁹. Estas subidas no iban acompañadas de mejores salarios, de manera que el poder adquisitivo disminuía cada vez más producto de la inflación.

El tamaño del pan también fue blanco de múltiples denuncias en la prensa de Allende: “Cuando hoy día soy testigo/ de que, sobrando la harina/ y también sobrando el trigo/ el pan, chico más que un higo,/ vale una libra esterlina;/ y de que los hacendados/ y panaderos, por cierto,/ se hacen ricos potentados/ mal ojo le veo al tuerto”³⁰. En Valdivia, “los panaderos, para no ser menos que los de Santiago, piden aquí 2 centavos por un pan del tamaño de una nuez, y cinco, por una marraqueta del tamaño de un plátano. Un playero se come cuatro de estas, y se queda con las mismas ganas de antes”³¹. Que de ahí se llegara a las protestas e incluso al robo era una consecuencia lógica: “—Es que a pedirle venimos/ al señor Alcalde pan,/ pues el que los panaderos/ venden en la vecindad/ ya no es pan, sino garbanzo/ por su tamaño, y es tal/ nuestra miseria, que un pobre/ por dura necesidad,/ pues sus hijos lloran de hambre,/ tiene a veces que robar”³².

²⁶ *Poesías populares* de El Pequeñ VI, 1882, citado en Maximiliano Salinas, “Juan Rafael Allende ‘El Pequeñ’ y los rasgos carnalescos de la literatura popular chilena del siglo XIX”.

²⁷ *El Padre Padilla*, 28 de enero de 1888.

²⁸ *Poncio Pilatos*, N° 126, 8 de mayo de 1894.

²⁹ Ver Arnold Bauer, *La sociedad rural chilena*, Editorial Andrés Bello, Santiago, 1994, Apéndice I, págs. 279-281.

³⁰ *La Beata*, N° 28, 4 de septiembre de 1897.

³¹ *Idem*, N° 42, 7 de octubre de 1897.

³² *Idem*, N° 43, 9 de octubre de 1897. Ver sobre esto, Salinas, Palma, Báez y Donoso, *El que ríe último... Caricaturas y poesías en la prensa humorística chilena del siglo XIX*, 173-198.

Para evadir el cerco que imponía el hambre se recurrió también a la caridad, especialmente de la Iglesia. Allende indica en una de sus novelas que los padres del convento de San Francisco, “daban las sobras de la comida a los pobres”. Los restos que se dejaban en el convento de los Padres Franceses eran a veces la única posibilidad para mantener vivo el recuerdo de la buena comida: “Dos años atrás se repartían ahí a las pobres, todos los días, los desperdicios de las suculentas comidas que se dan a los colegiales; y gracias a este desprendimiento de los buenos padres, podíamos nosotras tomar el olor al jamón, a la carne de cordero y de gallina, pues de todo eso venía revuelto en un fondo que, a la hora de almuerzo y comida, se hacía salir a la puerta falsa”. Firman “varias pobres”³³.

Así entonces, la escasez alimentaria marcó la cotidianidad de los sectores populares urbanos en esta época y no permitía una gran variedad en su dieta, de manera que la alimentación se componía principalmente de platos baratos, fruto del mestizaje culinario hispano-indígena, con ingredientes producidos localmente. En las calles y conventillos recorridos por el perro Can-Pino, el héroe pililo de las *Memorias de un perro escritas por su propia pata*, predominaban los platos tradicionales como los porotos, el charquicán, los infaltables pequeños y las frutas y verduras de la estación. El desayuno popular constaba de una taza de té y luego se recurría a lo que ofrecían vendedores ambulantes y la caridad de monjas y conventos. Durante el “tiempo de las sandías” cundían las “indigestiones entre los muchachos” de los conventillos, seguramente por comer fruta en mal estado. El almuerzo donde unas monjas “se redujo a pan de grasa y a chancho arrollado, almuerzo del que apenas toqué el cáñamo del arrollado”, se lamentaba Can-Pino. La comida “fue menos frugal que el almuerzo, pues al pan de grasa y al arrollado, se agregó un pedazo de queso fresco...”³⁴.

Pero no todo era sufrimiento; magra y todo, la comida era motivo de goces y alabanzas e impregnaba con sus sabores a la tradición popular. Ignorando los refinamientos culinarios propios de la elite, Chile es definido por Allende como la “tierra clásica del arrollado, de los pequeños, del buen frejol con brotes de cebolla y ají en vaina, del charquicán y la chanfaina”³⁵. En diferentes artículos de sus diarios van emergiendo otras especialidades como el ajiaco, la cazuela de ave, las albóndigas, las sopaipillas y los picarones³⁶. Los propios extranjeros no dejaron de celebrar los platos más típicos, como la artista Maude Valerie White, quien en sus memorias evoca la cazuela y la carbonada, las empanadas y las humitas, las frutas, las pasas de Huasco y el vino Panquehue³⁷. En esta misma época se difundieron las especialidades populares regionales gracias a la mayor conectividad que brindaba el ferrocarril, en cuyas estaciones se podían intercambiar productos como las longanizas de Chillán, las tortas de Curicó, los pejerreyes de San Francisco de Mosta-

³³ *Poncio Pilatos*, N° 151, 5 de julio de 1894.

³⁴ Juan Rafael Allende, *Memorias de un perro escritas por su propia pata* (1893), Tajarar Editores, Santiago, 2002, 20-21, 13 y 40.

³⁵ *Poncio Pilatos*, N° 211, 24 de noviembre de 1894

³⁶ Ver por ejemplo, *El Jeneral Pililo*, N° 16, 16 de abril de 1896 y N° 129, 9 de enero de 1897.

³⁷ Citado en Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 92-93.

zal o los arrollados de huaso de Melipilla³⁸. A falta de café, cuyo precio “ha subido en Chile a un punto tal que solo los ricos pueden ya tomarlo”, Allende recomendaba el Café Malta de Andrés Ebner, “una bebida sabrosa, higiénica y barata”³⁹.

Un lugar muy especial en la dieta del habitante más modesto de la ciudad lo ocupaban los peques, empanadas baratas en base a cebolla *caldúa* y un pino de dudoso origen. En los relatos de Can-Pino hay reiteradas alusiones al uso de carne de perro para preparar los peques. “Yo temblé de patas a cabeza, tanto más cuanto que veía cerca de mí una tendalada de perros muertos, que, atados con unas correas, eran arrastrados, por los policiales, tal vez a alguna fábrica de peques”. Al momento de parar en una curtiduría, Can-Pino se espantó: “Despojados de su pellejo los cadáveres de nuestros compañeros, cargó con el resto un fabricante de peques. ¡Qué destino nos aguardaba! Después de desollarnos, nos harían pino de empanadas”. A tanto llegó la cosa, que en su testamento el perro dispuso que legaba su carne a... los fabricantes de peques⁴⁰. Pero, en definitiva, el pequén servía para el consumo masivo de la población urbana que así paliaba el hambre que afectaba a mucha gente en esta época de agudización de la cuestión social.

Otro plato muy popular fue el charquicán, ensalzado en diversas ocasiones por nuestro escritor satírico:

“¡Qué charquicán tan sabroso!
Con porotos y choclito,
perejil y oreganito...
tentaba al menos goloso.
Y para colmo de dicha,
cebolla, ají en escabeche
y, en vez de vino-campeche,
una botella de chicha”⁴¹.

Las *picadas* populares abundaban por doquier. “Había sitios estratégicos para la distracción golosa, el olvido o el ‘quita penas’”. En el centro, el restaurante de *Los Hermanos* sorprendía con su cocina criolla tradicional, hasta 1891, cuando resultó quemado durante la guerra civil. En el sector del Mapocho, junto al mercado, estaba el *Guatón Bar*, también punto de reunión de intelectuales, y en el barrio Matadero el boliche más reputado era *Las Tres B* de Antuco Peñafiel, “el rey del arrollado, la malotilla, para el buen *causeo*, la plateada con porotos picantes o los caldos de cabeza”. Hasta pijes llegaban allí en coche desde el centro⁴².

Allende promovió en sus páginas los productos nacionales, como la sémola y fideos que elaboraba Emilio Arancibia en su molino y vendía en San Pablo 50; los vinos de Manuel Benítez que se podían adquirir en la calle Riquelme 73 y la chicha

³⁸ Ver Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 97.

³⁹ *Bueno y barato*, *El Jeneral Pililo*, N° 63, 4 de agosto de 1896.

⁴⁰ Juan Rafael Allende, *Memorias de un perro escritas por su propia pata*, 18, 54 y 73.

⁴¹ *El Padre Padilla*, 11 de febrero de 1886.

⁴² Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 101.

de Curacaví, “que es un néctar que beben los ángeles y los querubines cuando están de asueto”. Entre los restaurantes destacaba el *Lurin*, el *Sargento Aldea* de la calle Santa Rosa y el *Chipana*, ubicado en la Plazuela Santo Domingo y donde a toda hora, “principalmente en las de la noche”, se servía caldo de sustancia. Mencionemos también el Salón de Cerveza de Compañía 81C, que ofrecía valdivianos en caldo de sustancia, caldo de criadillas y el afamado filete, todo acompañado de ponche en leche. En el aviso se remarca el “servicio esmerado” que caracterizaba a dicho salón⁴³.

La diferencia entre los alimentos consumidos por la oligarquía y el pueblo no era por cierto un fenómeno nuevo. Ya en las sociedades indígenas, los jefes se distinguían entre otras cosas por su dieta. En el caso mapuche, los relatos de los cronistas afirman que el consumo de carne cocida o asada estaba reservado a los lonkos, mientras el común de la gente basaba su dieta en frutas, vegetales, granos y legumbres. El “cautivo feliz”, Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán, escribió, en el siglo XVII, sobre la alimentación de la mayor parte de los mapuches que “...su ordinario no era otra cosa que un plato de mote con cebada, y unas papas bien limitadas, y una poca de chicha... tortillas y bollos de maíz”⁴⁴. Los lonkos, en cambio, acostumbraban realizar grandes comilonas ciertas veces al año, donde se combinaban alimentos autóctonos y algunos productos introducidos posteriormente por los españoles. En casa del célebre Anganamón a principios del siglo XVII, se agasajó a las visitas con gallinas, perdices, corderos, tortillas, papas, porotos y chicha de frutilla. De postre, “nos hizo dar el cacique de cenar y unos buñuelos tan bien hechos con mucha miel de abejas empapados”⁴⁵.

Lo que ocurrió en el Chile de fines del siglo XIX fue un reflejo más del abismo social existente. Mientras unos se aferraron a las tradiciones culinarias europeas, con el afán de diferenciarse de la “rotosa plebe”, los otros se las ingenieron para subsistir con lo que caía en sus manos, combinando los aromas indígenas y españoles. Sin embargo, las dos identidades que se forjaron sobre estas bases tenían algo importante en común: el deleite por la buena mesa y la exaltación del alimento; sofisticado y exótico para unos, escaso pero siempre apetitoso para los otros. Los diarios de Allende avalan esto plenamente.

3. LA SOCIABILIDAD CULINARIA

La comida no solamente expresa las diferencias que prevalecen en una sociedad sino también sirve de pretexto para reunirse en torno a ella y fortalecer los lazos entre determinadas personas, familias o grupos de interés. Cumple, por lo tanto, una importante función social. Durante todo el siglo XIX, los alimentos eran ingeridos sobre todo en la vía pública, ya sea en los mercados, baratillos, cocinerías o

⁴³ Avisos aparecidos en los periódicos *El Padre Padilla*, *Poncio Pilatos* y *El Jeneral Pililo*.

⁴⁴ Citado en Erika Zúñiga, *Visión etnohistórica de la cultura mapuche. Siglos XVI y XVII*, Ediciones del Dpto. de Historia, Universidad de Concepción, 1981, 120.

⁴⁵ Ídem., 122.

los patios de los ranchos y conventillos. Eran pocas las familias que disponían de un comedor propiamente tal, si exceptuamos a los sectores oligárquicos. Esto implicó que la gente se sociabilizara mucho en torno a la comida.

Durante el período colonial, los vendedores ambulantes eran los personajes más solicitados para adquirir “frutos del país”, oriundos de las chacras campesinas que circundaban las villas y pueblos. Buen número de mujeres se apostaban en improvisados puestos, donde ofrecían dulces, helados, frituras, frutas y artículos textiles. Gabriel Salazar indica que “a fin de controlar el movimiento de los regatones, las autoridades habían permitido a muchos que se instalaran en lugares fijos. Estos fueron los ‘caxoneros’. Una aglomeración de caxoneros constituía una suerte de ‘mercado de las pulgas’, llamado baratillo. (...) A mediados de los años 40 los regatones dominaban sin gran oposición las calles de las ciudades más importantes”⁴⁶.

En el transcurso del siglo XIX, los baratillos se incrementaron en todas las ciudades. Según datos del anuario estadístico, en 1870 había 2.026 de ellos formalmente establecidos en el país y poco menos de la mitad estaban en Santiago. En 1905 las cifras llegaban a 6.615 y 1.123 respectivamente⁴⁷. A estos hay que sumar los tenderos informales. No había actividad que congregara a la sociedad urbana sin la presencia de estos personajes que en su mayoría ofrecían el alimento básico y bebidas alcohólicas⁴⁸. En la Semana Santa de 1896, por ejemplo, Allende refiere la presencia de “innumerables vendedores de uvas, higo y otras frutas”, mientras el cura predicaba su sermón⁴⁹. O como bien lo describe Eugenio Pereira Salas: “Todavía a fines del siglo XIX la vida popular podía palpase en las calles. Los pregones de los vendedores ambulantes traían el aroma campesino en las árguenas de sus cabalgaduras, henchidas con las frutas de la estación. Frutereros, pescaderos, quesilleros se paseaban con sus opulentos canastos colmados, y las recuas de cabras y burras ofrecían la apetecida leche ‘al pie de la vaca’. En las noches el doliente grito nostálgico de los tortilleros, preservado en la tonada folclórica urbana: “Del rescoldo las tortillas, tortillas buenas’, ponía su toque poético, mientras alumbraba la densa noche con su farolito parpadeante. En las esquinas los pequeños ofrecían calduás o el pequén, picante y encebollado”⁵⁰.

El sitio más característico de la sociabilidad culinaria era, sin lugar a dudas, el Mercado Central de Santiago. En 1872 fue inaugurado el edificio que lo alberga hasta el día de hoy, donde se instaló gran número de cocinerías dedicadas al expendio de platos típicos. Se comía caldo de cabeza y picarones con chancaca, todo tipo de cazuelas, mucho pescado frito y mariscos como el loco y el erizo. En esta época se servía también el bistec a lo pobre y las empanadas fritas y de horno.

⁴⁶ Gabriel Salazar, *Labradores, peones y proletarios*, Ediciones LOM, Santiago, 2000, 250-251 (1ª ed. de 1985).

⁴⁷ Ídem, 252-253.

⁴⁸ Según un funcionario del censo de 1902, “...los llamados baratillos son... tiendas que venden mercaderías surtidas de ínfimo valor. Sin embargo, ellos son en realidad lugares donde se venden bebidas alcohólicas en abundancia”. En ídem, 253.

⁴⁹ *El Jeneral Pililo*, N° 9, 31 de marzo de 1896.

⁵⁰ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 100.

Chocolaterías, como la que se menciona en uno de los relatos de Allende, y recintos para tomar té y café tampoco faltaban.

El mercado era el lugar predilecto de los amantes de la noche y la juerga, que llegaban en masa –generalmente borrachos– en las horas de la madrugada a *componer la caña*. Al mediodía, desde la vecina Estación Mapocho, concurrían forasteros y pasajeros arribados en el tren a servirse un plato de almuerzo. Completaban la escena los parroquianos de siempre, habitantes del centro de la ciudad y trabajadores ocasionales. Esta clientela heterogénea demandaba un gran sacrificio a quienes trabajaban en las cocinerías, pues debieron soportar jornadas extenuantes de al menos doce horas diarias (había que llegar a las 3 de la madrugada y difícilmente era posible retirarse antes de las 5 de la tarde). En el día, los puestos de carnes, aves, pescado o verduras animaban con sus ofertas a transeúntes y compradores.

El Mercado de Santiago era uno de los pocos espacios donde todavía confluían *rotos y decentes*. Las familias de la elite enviaban a sus “chinas” a comprar todo tipo de mercaderías: “La chinita empezó a hacer sus compras. Y fue echando en el cesto pescado, legumbres, ensaladas, todo un arca de Noé...”. Pero también se presentaban con frecuencia los “futrecitos” que concurrían a una chocolatería después de una larga noche de farra. El perro Can-Pino describe bien la escena: “...aquellos aristócratas señores devoraban sendos platos de la rica cazuela de ave que Morales sirve a sus parroquianos, remojándola con buenos vasos de chicha. No escaseaban tampoco los piropos y galanteos dirigidos a las muchachas de la chocolatería. Yo, entre tanto, me hacía esta filosófica reflexión: –Los rotos nada tienen que envidiar a los caballeros, pues estos, como aquellos, se emborrachan y les gusta seguirla al día siguiente; con la diferencia que los caballeros la empiezan con champaña y enamorando a señoritas, y la acaban con chicha y camelando a pobres fregonas”⁵¹.

Otro punto de reunión que permitía aglomerarse en torno a la comida eran las ramadas que existían desde los tiempos de la dominación española y funcionaban todo el año. “Estaban situadas casi todas en los basurales de la orilla sur del Mapocho, a la altura de la Plaza de Armas, y formaban una especie de calle que se llamó *de las ramadas*...”⁵². Con los años, las ramadas o fondas se hicieron itinerantes y florecieron especialmente con motivo del nutrido calendario festivo en fechas emblemáticas como la Navidad, el Año Nuevo y las Fiestas Patrias. La cocina se abocaba a los platos típicos como empanadas, arrollados y cazuelas, todo acompañado de chicha preparada especialmente para la ocasión.

El Padre Cobos, el primero de los periódicos de Allende, promovió con mucho agrado actividades como las carreras que se realizaban “el domingo y el lunes”. Uno de los avisos de esta hoja anunciaba que “además de este agradable entretenimiento, como siempre, tendrán allí juego de bolas, vara, zamacuecas y bailes populares, el demócrata ponche, la nacional chicha, la germana cerveza y otras cositas en que remojar el garguero”⁵³. Uno de los lugares en que se realizaban estos

⁵¹ Juan Rafael Allende, *Memorias de un perro escritas por su propia pata*, 49 y 50.

⁵² Hernán Eyzaguirre, *Sabor y saber en la cocina chilena*, 64.

⁵³ *El Padre Cobos*, N° 49, 20 de agosto de 1881.

eventos festivos era la Plaza Yungay, donde las carreras se veían coronadas por bailes y cantos populares y las siempre bienvenidas empanadas⁵⁴.

Si bien Allende, como veremos, condenó duramente los excesos etílicos habituales en estas fiestas, nos muestra en sus periódicos el clima alborozado que imperaba en los días de jolgorio, donde se podía capear el hambre, aunque fuera solo por unos días. A propósito de la Navidad, escribió en 1893: “¡La Pascua! ¿Hay fiesta más chilena que esta? Difícilmente. Nada más hermoso que esa feria nocturna de rostros y frutas, de trajes y flores, de juguetes y dulces y refrescos y todo género de golosinas. Feria democrática si las hay, en ella se cruzan, se codean y se confunden todas las clases sociales, y se mezclan las alegres risotadas de la juventud, con los gritos de los vendedores, ... las montañas de lozanas frutas y el donoso abigarramiento de luces, banderolas y músicas”⁵⁵. Al año siguiente exclamó con nostalgia: “Ya pasó, con toda su corte de olorosa albahaca, brevas *curadas*, duraznos maduros *por fuerza* y sandías verdes! Pasó con toda su corte de provocativas muchachas, de *curados* y *curadas*, viejas y viejos verdes por fuerza de... los polvos o coloretes; de la alegre zamacueca y de los amorosos coloquios bajo el ala protectora de algún cariñoso chino”⁵⁶.

Había que disfrutar ante todo, dejarse llevar por las seductoras ofertas de los fonderos, como los gritos que promovían el restaurante *Sargento Aldea* en las Fiestas Patrias de 1884:

“Tengo chicha vieja y rica,
buenos fiambres y ensaladas,
cerveza, coñac, ajeno,
ponche en leche, ponche en agua;
en fin, licor no queda,
pues hay de todas layas,
cazuela de ave, bistekes,
huevos pasados por agua
huevos fritos y a la piedra
y otras muchas zarandajas.
¡Al Sargento Aldea, niños
a celebrar a la patria!”⁵⁷.

Sin embargo, a fines del siglo XIX las cosas ya no eran como antaño. Allende da cuenta de un fuerte resentimiento hacia la oligarquía que poco a poco se había ido adueñando de los espacios públicos principales, antiguamente concurridos y

⁵⁴ *Idem*, N° 93, 3 de diciembre de 1881.

⁵⁵ *La fiesta legendaria, Poncio Pilatos*, N° 80, 26 de diciembre de 1893.

⁵⁶ “La Noche Buena. Impresiones de un trasnochado”, *Poncio Pilatos*, N° 225, 27 de diciembre de 1894. La alusión al “cariñoso chino” se entiende en virtud de que los cafés chinos de la época equivalían a los moteles de hoy.

⁵⁷ *El Padre Padilla*, 16 de septiembre de 1884. Citado en Maximiliano Salinas, “Juan Rafael Allende ‘El Pequén’ y los rasgos carnavalescos de la literatura popular chilena del siglo XIX”. Allí se ofrecen varias descripciones más en este tono.

compartidos por todo tipo de gente. Además de organizar galas exclusivas en el Parque Cousiño o el Club Hípico, se empezó a cobrar entrada para acceder a lugares como el cerro Santa Lucía y se reubicaron los ranchos populares en los arrabales de la “ciudad propia” trazada por el intendente Vicuña Mackenna en la década de 1870⁵⁸. Con motivo de las Fiestas Patrias de 1894, Allende sentenció:

“...
 Hoy los días de la Patria
 ya no los celebra el pueblo,
 sino que solo los ricos
 con un aparato regio,
 paseando su vanidad
 ora en caballos soberbios,
 ora en lujosos carruajes,
 con todo el estiramiento
 de gente que se ha olvidado
 que todo lo debe al pueblo...”⁵⁹.

La diversión popular, y particularmente la sociabilización en torno a los alimentos, quedó cada vez más relegada a un segundo plano a raíz de la mala situación socioeconómica. Hacía falta una buena billetera o, en palabras de nuestro autor, “¡Qué buena es la Noche Buena para el que la puede pasar con la cartera gordita...”⁶⁰. En ese contexto, tan solo parecía quedar la evocación de las antiguas fiestas: “Hoy la Alameda la invade la aristocracia y se destierra de ella al pueblo. Tampoco se ven ya los populares paseos en carreta a la Pampa, donde tres o cuatro familias se unían para improvisar sobre la verde yerba un banquete succulento y primitivo, en que alternaban los pavos fiambres con los corderos asados, entre vasos de chispeante chicha, copitas de dulce mistela y el legendario ponche en leche y ponche en agua arrimado a nieve. ¡Qué cuadro aquel!”⁶¹. En definitiva, se había perdido la “equidad en la alegría”, como lo expresó muy gráficamente Allende en uno de sus versos de 1897: “.../ Y en los días de jolgorio,/ en que gastan los ediles/ dinero por muchos miles/ sin un provecho notorio,/ solo el rico se divierte,/ y sus goces y festejos/ el pobre mira de lejos.../ ser pobre... ¡qué triste suerte!”⁶².

Pero no nos equivoquemos. Pobreza más, alimentos menos, el espíritu carnavalesco del pueblo era difícil de reprimir y la prensa satírica se hizo parte de la exaltación del mismo, a pesar de las circunstancias poco favorables:

⁵⁸ Al respecto se puede consultar Armando de Ramón, *Santiago de Chile*, Editorial Mapfre, Madrid, 1992, cap. IV, y Luis Alberto Romero, *¿Qué hacer con los pobres? Elite y sectores populares en Santiago de Chile 1840-1895*, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1997, cap. I.

⁵⁹ *Poncio Pilatos*, N° 185, 25 de septiembre de 1894.

⁶⁰ “La Noche Buena. Impresiones de un trasnochado”, *Poncio Pilatos*, N° 225, 27 de diciembre de 1894.

⁶¹ “Las fiestas patrias”, *El Jeneral Pililo*, N° 83, 22 de septiembre de 1896.

⁶² *La Beata*, N° 31, 9 de septiembre de 1897.

“Gocemos la vida!
 Gocemos el placer!
 Si falta la comida,
 gocemos con beber!
 Si carne ni porotos
 los rotos comen ya,
 ¡Ni importa, pues los rotos
 esperan su maná...
 Ni al fiambre ni al bizcocho
 hagámosle honor,
 y honremos el dieciocho
 nadando en el licor!”⁶³.



“Los dos pueblos en las festividades de septiembre”, *El Padre Cobos*, 18 de septiembre de 1882.

4. “...NADANDO EN EL LICOR”

El consumo de alcohol merece un tratamiento aparte por la magnitud que alcanzó durante la segunda mitad del siglo XIX. Por de pronto, era el convidado de piedra en todos los niveles sociales, hasta el punto que podemos afirmar que la sociedad urbana estaba literalmente regada por bebidas espirituosas de todos los grados alcohólicos. Tan importante como la comida era el aditivo etílico, consumido en grandes cantidades debido a que estaba al alcance de cualquier bolsillo. Ya sean los vinos

⁶³ *La Beata*, N° 32, 14 de septiembre de 1897.

franceses y licores importados, la champaña, el coñac, el pisco, la cerveza⁶⁴ o los caseros ponches y aguardientes, el consumo de alcohol era desmesurado.

En un verso titulado *Mucho vino y poco pan*, Allende deja el vivo testimonio de una realidad que inquietó a las autoridades durante varias décadas:

“En Chile, hasta los muchachos
Que no ganan una ficha
Sabén lo que es buena chicha
Y aprenden a ser borrachos.

Antes que le pinte el bozo
Y le salga el primer diente,
Cualquier chicuelo inocente
Beber sabe que da gozo.

(...)

Mis lectoras de continuo
En la calle encontrarán
Por un carretón de pan
Cien carretones de vino.

Por eso, decir escucho
A uno que tienen por loco:
‘En Chile comen muy poco;
Pero, en cambio, beben mucho’⁶⁵.

En todas partes se tomaba: por placer, para el frío, contra el hambre, como pasatiempo, enfiestado, triste o aburrido. En cunetas, canchas, garitos, tabernas, clubes y burdeles, en la vía pública, los banquetes y en las carreras. Comenta Allende “...que los chilenos solo la beben [el agua] en el ponche y son más borrachos que Noé: beben por todo, para combatir el frío y el calor, porque nació un niño, porque murió un viejo, porque llegó Fulano, porque se fue Zutano, por gusto, por pena, por cólera y hasta porque acaban de salir de ejercicios!”⁶⁶.

“La embriaguez adquiría dimensiones alucinantes para mayo y junio, cuando proliferaban, como callampas siguiendo una lluvia, innumerables depósitos que expendían ‘chicha nueva’ (es decir, del año), una costumbre colonial. Entonces los trabajadores se alcoholizaban *diariamente*, todas las tardes. Pero los otros meses la ebriedad también era rampante; se vendían vino y licor en cualquiera parte y de cualquier modo, lícito o clandestino; la policía comunal cerraba los ojos ante el último (recompensada con algunas ‘cañas’ subrepticias) y recogía cada vez más

⁶⁴ Según Pereira Salas, la cerveza se consumía desde la apertura de los puertos chilenos al comercio extranjero, “pero solo en 1822 podemos dar testimonio de su preparación en Chile” (*Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 89). La gran industria cervecera nacional, sin embargo, data de mediados del siglo XIX y tuvo un nombre y apellido: el hijo de inmigrantes Andrés Ebner.

⁶⁵ “Mucho vino y poco pan”, *La Beata*, N° 39, 30 de septiembre de 1897.

⁶⁶ *Poncio Pilatos*, N° 7, 29 de junio de 1893.

borrachos por las calles... centenares y miles...”⁶⁷. Encina calculó que los ‘San Lunes’ entre los trabajadores llegaban a un 60%⁶⁸. Un estudio de 1905 arrojó un consumo per cápita de siete litros de alcohol puro para ese año y contabilizó la impresionante cifra de 22 millones 260.578 litros ingeridos en el mismo lapso, situándonos después de Francia como el segundo de los países de mayor consumo en el mundo⁶⁹. Entre los delitos, un muy elevado porcentaje era cometido en estado de ebriedad:

Año	% de delinquentes ebrios
1894	44,0
1895	40,8
1896	44,2
1897	44,9
1898	39,1
1899	40,1
1900	44,5
1901	44,7

Fuente: Estadística criminal de 190⁷⁰.

El alcoholismo entre la población de las ciudades se alimentaba de la profusión de lugares donde conseguir el licor. Señala Allende: “Recorriendo las calles de Santiago, uno viene en cuenta de que en la capital se bebe más de lo que se come. En efecto, por cada carro de pan, el transeúnte encuentra diez carros de vino. Tenemos en la capital cincuenta panaderías y trescientas bodegas de vinos. Y a esta última cifra agreguemos no menos de dos mil puestos de licores, vinos, chichas, cervezas y el Diablo a cuatro. Aquí se come por uno y se bebe por ciento. Por eso es que a pesar de todas las ordenanzas municipales habidas y por haber, los libros de la policía nos dan cifras de borrachos que avergonzarían al mismo Londres”⁷¹.

El abuso del alcohol era particularmente alto entre los estratos populares que así suplían las carencias alimenticias, debido al menor costo de este producto. Uno de los tantos amos del perro Can-Pino era un veterano de la guerra del salitre que

⁶⁷ Gonzalo Vial, *Historia de Chile*, Vol. I, tomo II, Editorial Santillana, Santiago, 1987, 512-513.

⁶⁸ Ídem.

⁶⁹ César Zillueruelo, *El alcoholismo en Chile...*, citado en Ivonne Urriola, “Espacio, oficio y delitos femeninos: el sector popular de Santiago. 1900-1925”, *Historia*, N° 32, 1999, 457.

⁷⁰ Ministerio de Justicia, *Estadística criminal correspondiente al año 1901*, Imprenta, Encuadernación i Litografía Esmeralda, Santiago, 1902, XIII. Para el departamento de Santiago, durante ese año el porcentaje ascendió al 64,6%.

⁷¹ “Pan y vino”, *Poncio Pilatos*, N° 9, 4 de julio de 1893. Termina proponiendo una posible solución al problema: “Y, como el espectáculo de mil carros de vino cruzándose por nuestras calles no habla muy alto, a los ojos de los extranjeros, de nuestra cultura y sobriedad, propongo que se evite el escándalo haciendo tender cañerías de licores en la población, a fin de que los borrachos, sin exhibirse, tengan en sus casas y a las cabeceras de sus lechos, una llave que dé salida a su licor favorito. De ese modo, sin moverse de la cama, pero sin dar escándalo también, podrían los borrachos enhebrar mil y una borracheras a su regalado paladar”.

tenía por costumbre irse a un despacho “a beber aguardiente”. Un carnicero de la misma novela “era aficionado al ponchecito, no por vicio, sino porque, según él decía, sufría de flatulencias” y era común encontrarlo roncando “con un lastre de tres litros de ponche cabezón”. Finalmente, cuenta Can-Pino en una de sus andanzas por la capital, “...topamos con un ciego y un lazarillo, que iban borrachos como la parra”. El ciego, convertido fugazmente en amo del perro, solía comprar “cobrecitos de guachacai”, que era un aguardiente de última clase y se adquiría por litros. Con ese brebaje, las borracheras se volvían consuetudinarias: “Ya entrada la noche, volvimos al chiribitil, donde encontramos a aquellos personajes alegres como unas pascuas y haciendo continuas libaciones con el cantarito, que había ido varias veces al agua.rdiente”⁷². Se podrá apreciar que el alcohol consumido entre los pobres era generalmente de mala calidad.

Los efectos de este vicio no tardaron en causar alarma entre los responsables de la salud de la población, quienes denunciaban el deterioro físico de los chilenos. En 1895 escribía el médico Juan Enrique Concha: “Nuestro pueblo de hoy no es el de antes: el alcohol y la mala habitación lo han debilitado. Ya no se encuentran esos verdaderos rotos chilenos, llenos de vida, de anchos pechos y de gruesos lagartos. Ahora se ven semblantes pálidos y enfermizos, manifestación externa de una debilidad general de nuestra raza”⁷³.

Entre la gente con dinero prevalecieron la champaña, el vino y el coñac. Mientras los pijes desplumaban a desprevenidos provincianos durante largas horas de juego, bebían “algunas copas de coñac”, pisco o “algunas botellas de champaña”. Durante las comidas siempre se consumía alcohol y los bajativos remataban a veces en sendas borracheras: “Comí y bebí para quince días. Después del vino, el coñac. ¡Una botella de este alcohol entre los dos! Yo perdí la cabeza”⁷⁴. El frío invernal era paliado con sendos cortos de pisco:

“—¡Francisco!
 —¿Doña Leonor?
 — Oye tráeme Francisco
 Una botella de pisco,
 Que quiero entrar en calor.
 —Muy bien.
 —¡Qué invierno, Dios mío!
 Hasta en cama se tiritita...
 —¿La destapo, señorita?
 —¡Muchacho! ¿con este frío?”⁷⁵.

⁷² Juan Rafael Allende, *Memorias de un perro escritas por su propia pata*, 15, 30, 32, 55 y 58.

⁷³ Citado en Luis Alberto Romero, *¿Qué hacer con los pobres? Elite y sectores populares en Santiago de Chile 1840-1895*, 137-138.

⁷⁴ Juan Rafael Allende, *Vida y milagros de un pije*, 108, 110, 114 y 134.

⁷⁵ “Refranes, sentencias y otras menudencias”, *Poncio Pilatos*, N° 299, 18 de junio de 1895.

Los eclesiásticos son descritos como asiduos amigos de la bebida, además de ser conocidos como productores de alcohol. Lo denunció una y otra vez Juan Rafael Allende en sus periódicos: “Aquí en Chile no solo los beatos expenden venenos al pueblo, que también hay comunidades religiosas que tienen ese negocio. Ahí están los padres Capuchinos y los padres Dominicos, que no me dejarán mentir, como que los santos religiosos venden miles de miles de arrobas de chichas, vinos y aguardientes de todos los grados”⁷⁶.

Can-Pino observó en una ocasión como dos franciscanos y un carnicero tomaban “sendos vasos de ponche”, según ellos “para el frío”⁷⁷. En otro momento, el pije Rosalindo decidió recurrir al alcohol para embromar a un religioso: “Mi madrina me había llevado una botella de pisco. Hice un ponche cabezón, y en la noche invité al procurador a beber un trago. No se hizo de rogar. Bebió como un fraile y fue a acostarse bien caramboleado”⁷⁸. Un lector del periódico *Poncio Pilatos* informó en 1895 que una noche como a las dos de la madrugada se dirigía a su casa “después de haber libado algunas copas entre amigos de confianza” y que se topó con un religioso “de traje recoleto” que iba más borracho aún⁷⁹. Queda la sensación que los frailes no se hacían de rogar enfrentados a una botella de licor: “Los hombres de religión/ gustan beber en un vaso/ con el *futre* y con el *hua-so*...”⁸⁰. Quizás la cosa no era para tanto, considerando el marcado anticlericalismo de Allende y las probables exageraciones con el objeto de desprestigiar a los clérigos, pero de todos modos no deja de llamar la atención la frecuencia de sus alusiones al tema. Rematemos esta parte con un verso a propósito y que lleva el expresivo encabezamiento *La cura del cura*:

“Tanto a Baco amor profesa
el cura, que su divisa
es embragarse en la misa
como se embraga en la mesa.

En cuanto amanece Dios,
saluda el día naciente
con un trago de aguardiente...
cuando no lo hace con dos.

(...)

Ni es la confesada estorbo
para que delante de ella,
diga, alzando la botella:
“Pecadora, *ego te sorbo*”.

⁷⁶ “La Iglesia y el alcohol”, *Poncio Pilatos*, N° 218, 11 de diciembre de 1894.

⁷⁷ Juan Rafael Allende, *Memorias de un perro escritas por su propia pata*, 38.

⁷⁸ *Idem*, *Vida y milagros de un pije*, 136-137.

⁷⁹ “El buen siervo de Dios”, *Poncio Pilatos*, N° 274, 20 de abril de 1895.

⁸⁰ *El Jeneral Pililo*, N° 112, 28 de noviembre de 1896.

Si predica, bien *cufifo*
 al púlpito se encarama,
 y todo lo que declama
 es un puro logogrifo.
 (...)
 Hace veinte años le dura
 la *cura* al santo pastor;
 así, no tiene, lector,
 cura la *cura* del cura”⁸¹.

Se habrá apreciado a estas alturas la siempre contundente presencia de los tragos y bebidas en los artículos y novelas costumbristas de Allende, donde desfilan personajes como el Padre Padilla, un fraile bueno para la cena opípara y bien regada; el Cabo Fierro, un veterano destartalado de la guerra contra la Confederación Perú-boliviana, siempre bien dispuesto a los brindis; o el Negro, Francisco Moreno, el bufón estelar del elenco de *pililos* inmortalizados en las hojas satíricas. El Negro era una figura que por sus características, físicas y de personalidad, nos vincula directamente con la identidad popular, un pícaro, un buscador de vida, que sabía valorar los placeres del cuerpo y también del alma⁸². Estas palabras pronunciadas por el Negro hablan por sí solas:

“Viva el ponche que da el gusto!
 Viva el ponche quita-pena!
 Viva, viva la guitarra
 Y la alegre zamacueca!
 Viva miéchica!”⁸³.

La publicidad de los diarios de Allende está fuertemente orientada hacia el consumo de alcohol. Una revisión de los avisos arroja una presencia dominante de propaganda de chichas, vinos y cervezas. “Me hago un deber en recomendar a mis lectores el Depósito de Licores que don Luis Leclerc ha abierto en la calle de Huérfanos, esquina de las Claras [Mac-Iver], pues en él se encuentran vinos, chichas y alcoholes que puede beber el personaje más exigente sin miedo a falsificaciones, porque todo es puro, bueno y barato”⁸⁴. Llama la atención que en esa época se promocionaran servicios como el despacho de licores a domicilio y se recibieran órdenes por teléfono⁸⁵. Esto nos habla de una pujante demanda que podía ser

⁸¹ “La cura del cura”, *Poncio Pilatos*, N° 142, 14 de junio de 1894.

⁸² Sobre el Negro hay más información en Daniel Palma y Marina Donoso, *Letras pililas en la prensa chilena (1875-1898)*, 138-139.

⁸³ *Poncio Pilatos*, N° 234, 17 de enero de 1895.

⁸⁴ *Idem*, N° 223, 22 de diciembre de 1894.

⁸⁵ Véase, a modo de ejemplo, los siguientes avisos del *Poncio Pilatos*:

“A mi escasa clientela, ofrezco las mejores chichas que se producen en el Departamento. Recibo órdenes por teléfono, núm.1960 – Bodega San Miguel, Delicias 75 – J.V.Garay”.

“Bodega Palermo. Calle de San Antonio N° 19-L Reparto a domicilio. *Chichas* Miraflores, Curacaví, Carem, Chicauma y Chicaumita. *Burdeos*”.

satisfecha en todo momento. Además, existía la posibilidad de pedir fiado, aunque las deudas no siempre se pagaban con prontitud⁸⁶.

Ignoramos qué lazos unían a Allende con el empresario cervecero Andrés Ebner, pero es impresionante la cantidad de artículos y anuncios que se encuentran en los periódicos para promocionar sus preparados. Ebner había adquirido en 1880 una fábrica de cerveza ubicada en la Cañadilla, “la cual hizo crecer hasta producir un millón y medio de litros anuales de cerveza sencilla y dos millones y medio, también anuales, de cerveza de clase superior. En 1891, la fábrica estaba instalada sobre un terreno de 18.000 metros cuadrados, casi dos hectáreas, en la que trabajaban 300 operarios, exportando cerveza al Perú, Ecuador y Argentina”⁸⁷. Fue el mayor productor, hasta que a comienzos del siglo XX se fusionó con su principal competidor, la fábrica de Gübler y Cousiño, en la Compañía de Cervecerías Unidas (CCU) que todavía está en funciones.

Allende no reparó en elogios a este industrial chileno y a su “Pilsen Champagne”, su “Malta Tónico-Ferruginosa” o su “Café Malta”. Muchas veces alude a “ese mago industrial que se llama don Andrés Ebner” como “el único en Chile que ha descubierto la piedra filosofal en la materia”. En un artículo titulado “¡Qué calor!”, afirmó que la cerveza Ebner “...es tan conocida por sus bondades como el pan, y todo el mundo la compra porque ya nadie quiere beber otra!”. Era tan apetecida, que servía incluso para soportar mejor el hambre: “En estos tiempos de espantosa crisis económica, es un hallazgo encontrar una bebida que sea también almuerzo, comida y cena. (...) beberse una copa de tan sustanciosa cerveza es como comerse un bistec con huevos o un buen plato de ajíaco”. Más aún, tenía variados efectos beneficiosos para la salud: “...con una botella de esa cerveza se lastra el estómago, se nutre el organismo y se refrescan las fauces de manera deliciosa”⁸⁸. Según Allende, “desde hace años, la cerveza del señor Ebner era la favorita del pueblo chileno, que la consumía no por botellas, sino por toneladas”. Este éxito no se debía solo a su calidad, sino también a un buen precio “al alcance del más humilde obrero” y a la posibilidad de pedirla por teléfono a domicilio⁸⁹.

Vemos, entonces, cómo se nos representa una cotidianidad signada por el consumo de alcohol a todo nivel. Y tal estado de cosas estaba llegando a un punto cada vez más difícil de tolerar.

5. CONTRA BORRACHINES Y NEGOCIANTES

Juan Rafael Allende mantuvo una postura ambivalente y hasta contradictoria frente al alcohol. Por una parte lo celebró y exaltó vivamente, por otra, sin embar-

⁸⁶ “Permanente. Fidel Castro - Baar [sic] Santiago. Compañía 81. - Se ruega pase a cancelar su cuenta por licores vencida el 28 de abril al que suscribe. Guillermo Borchert U”. Aviso del *Poncio Pilatos*.

⁸⁷ Armando de Ramón, *Santiago de Chile*, 199.

⁸⁸ Artículos en *El Jeneral Pililo*, N° 111, 26 de noviembre de 1896; N° 129, 9 de enero de 1897; *La Beata*, N° 26, agosto de 1897, y *Poncio Pilatos*, N° 346, 13 de diciembre de 1898.

⁸⁹ “Un industrial que conoce su negocio”, *El Jeneral Pililo*, N° 27, 12 de mayo de 1896.

go, condenó con vehemencia sus excesos y el negocio que operaba a su sombra. Los borrachos le causaban una profunda molestia. Durante la fiesta de la Navidad en 1893, se quejó de que “la única nota discordante en este concierto, en este jubileo, en este beso de la primavera dado en estío... es el borracho que arrastra su vergüenza por entre la alegre multitud, vaciando el cieno de su alma en gritos destemplados, en palabras obscenas y en insolentes provocaciones”⁹⁰. En una serie titulada *La embriaguez* aseguró que “los animales no se embriagan; y por eso, se ponen a un nivel superior al de los borrachos...”⁹¹. Ser alcohólico era la máxima denigración del ser humano.

El espectáculo tras las fiestas era por cierto inconfundible y se repetían escenas que no tienen ni tiempo ni espacio. El amanecer en las fondas ahorra cualquier comentario:

“Allí duermen en pintoresca confusión el *roto* de chalala, chupaya y poncho al lado del elegante *futre* de zapatos de charol, negra levita y clavel en el ojal. El colero yace medio atortillado debajo de una mesa, la cartera y el reloj han pasado a mejor vida. El rotito, cuya cabeza está indolentemente reclinada en la barriga del caballero, ha bautizado con vino, ensalada de cebolla y otros comestibles y *bebestibles* la elegante levita. La embriaguez se parece a la muerte en que iguala todas las clases y categorías de la sociedad.

En otro rincón de la fonda ronca desafortadamente una vieja gorda como un tonel y como un tonel borracha también. A su lado duerme un huaso abrazado a una china, (...). ¡Qué pintoresca variedad de caras trasnochadas! ¡Qué de ojos hinchados y capotudos cual los agujeros que abren con las uñas las mujeres en las sopaipillas!”⁹².

El inmoderado consumo de alcohol tenía consecuencias diferentes para las personas según fuere su origen social. En Valparaíso, escribía un corresponsal de Allende, “es costumbre que cuando los pacos encuentran un pobre que se le ha pasado la medida bebiendo más de lo regular algunos vasos de licor, muy prontito lo pasan *pentro...*”, mientras las propias autoridades policiales solían beber en la vía pública sin ningún tipo de sanción. La conclusión era muy simple, “...lo que en el pobre es borrachera, es en ellos diversión...”⁹³. Las estadísticas criminales desde la década de 1890 contabilizan específicamente el número de detenidos por ebriedad y brillan por su ausencia personas ajenas al mundo popular. Esto se acentuó todavía más tras la promulgación de la Ley de Alcoholes en 1902, que sancionaba con cárcel a quienes eran atrapados en estado ebriedad en la vía pública. Los abusos derivados de la aplicación de esta ley motivaron a un crítico observador de la época a denunciar que “en nuestro país se han dictado leyes de telarañas que arrastran semanalmente algunas decenas de *rotos* a las comisarías, y dejan impunes a los *caballeros* que se emborrachan en los clubes y cafés y a los magnates que

⁹⁰ “La fiesta legendaria”, *Poncio Pilatos*, N° 80, 26 de diciembre de 1893.

⁹¹ “La embriaguez”, *El Jeneral Pililo*, N° 209, 25 de noviembre de 1897.

⁹² *Poncio Pilatos*, N° 225, 27 de diciembre de 1894.

⁹³ *Poncio Pilatos*, N° 227, 1 de enero de 1895. Ver al respecto también *La Beata*, N° 1, 1 de julio de 1897.

fomentan el alcoholismo en el *despacho de la hacienda* o en la *pulpería* de la oficina salitrera⁹⁴.

Desde luego, los escándalos públicos protagonizados por jóvenes beodos de la oligarquía eran pan de cada día. “Si las contingencias de aquellas diarias orgías los ponen a disposición de la justicia policial, entonces, algunas cuantas monedas o un apellido aristocrático pronunciado con altivez en la comisaría, les hacen *cumplida justicia* y les abren las puertas de la cárcel”⁹⁵. En una caricatura en forma de historieta de 1893 se muestra a dos “futrecitos” bebiendo y armando alborotos en una cantina, para luego ser llevados a la comisaría, donde dicen al policial: “Eh! no somos delincuentes.../ ¡Somos personas decentes!...”. Culmina el episodio con las madres intercediendo por ellos y su liberación⁹⁶. Estas desigualdades en el tratamiento de los borrachos fueron incluso reconocidas por las autoridades, como a comienzos del siglo XX, cuando un funcionario señaló que la policía “aplica la prisión por ebriedad a la gente del pueblo, sin que jamás se atreva a hacerla extensiva a las personas de cierta posición social”⁹⁷.

Los efectos nocivos del alcohol afectaban sobre todo a los sectores populares y los colocaban en una posición poco favorable para pararse dignamente frente a los patrones. Se trataba de algo que debía ser desenmascarado:

“1º Hijo del pueblo, tú eres el que elabora al *dueño de la tierra* las muchas toneladas de chichas, chacolfes y aguardientes que de los fundos circunvecinos afluyen a las grandes ciudades, y que tú pagas a peso de oro en las tabernas y chinganas;

2º Con esos venenos, que los taberneros acaban de adulterar y de hacer más nocivos, tus patrones se enriquecen, emponzoñan tu sangre, debilitan tus fuerzas y acortan tu vida, te arrastran a abominables crímenes y hacen de ti un ser despreciable, carne de presidios, carne de hospitales, carne de patíbulos;

3º Presa de tan asqueroso vicio, llevas la desgracia eterna a tus padres, a tu esposa y a tus hijos;

4º La embriaguez te inutiliza para el trabajo, para el amor y para la Patria;

5º Borracho te haces tahúr, ladrón y asesino; (...)”⁹⁸.

La imagen del *roto* venido a menos por el alcohol fue algo que a Allende le provocó una profunda inquietud. Era una realidad que lo golpeaba y que remite, en definitiva, a malos hábitos alimenticios, a las diferencias en el acceso a una dieta nutritiva y a la facilidad para conseguir el licor. Las consecuencias de esta situación eran mayúsculas, al punto que el alcohol fue visto como el causante de diversos problemas que se ubican en el centro de la denominada ‘cuestión social’. Allende buscó preservar al pueblo de lacras sociales relacionadas con el alcoholis-

⁹⁴ Dr. J. Valdés Cange (Alejandro Venegas), *Sinceridad. Chile íntimo en 1910*, Editorial CE-SOC, Santiago, 1998, 365.

⁹⁵ “Los buenos muchachos”, *El Jeneral Pililo*, N° 211, 30 de noviembre de 1897.

⁹⁶ “La cura”, *Poncio Pilatos*, N° 23, 5 de agosto de 1893.

⁹⁷ Citado en Sofía Correa, Consuelo Figueroa, Alfredo Jocelyn-Holt, Claudio Rolle y Manuel Vicuña, *Historia del siglo XX chileno*, Editorial Sudamericana, Santiago, 2001, 48-49.

⁹⁸ “La embriaguez”, *El Jeneral Pililo*, N° 209, 25 de noviembre de 1897.

mo, como el abandono de hogar, la criminalidad, las pasiones desenfrenadas o los desórdenes. La misma parra, ensalzada en otros momentos, caía víctima del marcado esfuerzo moralizador que a ratos adopta nuestro autor:

“Escucha planta maldita:
quiero anatematizarte,
porque a ti debe en gran parte
su triste suerte el mortal.

(...)

Tu sangre ¡oh parra! no solo
el bolsillo nos alivia,
sino que da a la lascivia
un poderoso auxiliar.

(...)

Tu sangre el instinto aviva
del ladrón, del asesino,
que en una copa de vino
combinan crímenes mil.

Del robo y del homicidio
no es autor el hombre-fiera,
sino que la borrachera,
ese vicio sucio y vil...”⁹⁹.

En esta misma época la producción nacional de vinos y licores se incrementó notoriamente, beneficiándose del comercio clandestino de alcohol que era tolerado por un Estado indiferente y amparado en la corrupción de municipios y policías. Estos negociados fueron censurados una y otra vez por la prensa satírica, que situó la discusión en la cadena de intereses que intervenían y lucraban con la venta y adulteración de las bebidas espirituosas. En el fondo, era una estrategia más de dominación. Si el pueblo se alcoholizaba, no era su responsabilidad:

¿La razón de esto me pides?
En dos frases te la digo:
Los ricos no siembran trigo
Porque plantan muchas vides.

(...)

Medido lo compran todos
Por él dando hasta la vida;
Mas, lo beben sin *medida*
Beodos y no beodos.

⁹⁹ “La parra y el fraile”, *Poncio Pilatos*, Nº 302, 25 de junio de 1895.

Y, viendo los hacendados
Del vicio al pueblo en las garras,
Plantan y plantan más parras
Y no hacen otros sembrados.

¡Y, sin embargo, ¡pardiez!
Ellos, en pública arenga,
Solicitan que se tenga
Por delito la embriaguez!!!¹⁰⁰

Allende estuvo de acuerdo en que se legislara frente al problema del alcoholismo, pero no sancionando al que anduviera en estado de ebriedad (como se proponía), sino a los fabricantes de licores de mala calidad o adulterados¹⁰¹. El pueblo chileno debía tomar conciencia de su papel central en la lucha por cambios sociales y políticos, lo que implicaba ganar la batalla al alcohol que carcomía el hogar popular y facilitaba la dominación ejercida por la oligarquía. Derrotar al alcoholismo, equivalía también a avanzar en el camino hacia una sociedad más justa y democrática.

“...Es preciso que tú aprendas
A aborrecer el licor,
Que trueca al hombre en suicida,
En asesino o ladrón!
Sé económico, sé sobrio
Y serás pueblo de honor
Y no un pueblo degradado,
Que vende el voto al patrón,
Y que luego roba y mata,
Vil esclavo del alcohol!”¹⁰².

El pueblo debía ser capaz de controlar sus pasiones y divertirse sin excesos; discurso que se asemeja al que hombres como Recabarren intentaron imprimir posteriormente al movimiento obrero chileno. Por eso había que celebrar y estimular a los trabajadores que mantenían la sobriedad por sobre el desenfreno. Ejemplo de aquello fue un paseo de obreros y obreras desde Valparaíso a Viña, descrito en el *Poncio Pilatos*, y donde “de haber sobrado el licor, nadie abusó de él, y todos se propusieron probar que se calumnia al obrero cuando se le apellida borracho”¹⁰³.

Las bebidas alcohólicas ocuparon un lugar esencial dentro de los hábitos de consumo chilenos de la época, constituyéndose en una preocupación de primer orden para los gobiernos. Al igual que en el caso de la comida, observamos diferencias significativas en los patrones de consumo entre la elite y el pueblo y,

¹⁰⁰ “Mucho vino y poco pan”, *La Beata*, N° 39, 30 de septiembre de 1897.

¹⁰¹ “La guerra a la embriaguez”, *Poncio Pilatos*, N° 306, 4 de julio de 1895.

¹⁰² “El alcohol asesino”, *Poncio Pilatos*, N° 173, 25 de agosto de 1894.

¹⁰³ *Poncio Pilatos*, N° 252, 28 de febrero de 1895.

especialmente, en el trato que unos y otros recibieron por parte de la policía en caso de ebriedad.

El estudio de los alimentos y bebidas aporta elementos explicativos de peso para comprender mejor la dinámica sociopolítica y cultural de la sociedad chilena de fines del siglo XIX. La prensa satírica de Juan Rafael Allende nos sirvió de guía para apreciar sus rasgos característicos desde una ubicación privilegiada, aportando una materia prima sabrosa y de matices variados. Allende es capaz de transmitir la cotidianidad del habitante más modesto de la ciudad y arroja luz sobre aspectos fundamentales de su vida diaria. Los periódicos constatan la inseguridad alimentaria reinante entre los sectores populares y permiten formarse una idea acerca de lo que se comía y, sobre todo, lo que no se comía. Además, son ilustrativos del alcoholismo que se observaba a todo nivel, denunciando el negocio que se ocultaba tras el expendio de licores y el masivo consumo en fiestas y remoliendas.

¿Qué tipo de sociedad se ha abierto a nuestros ojos? Una profundamente disgregada entre los afrancesados sectores oligárquicos y un pueblo que debió batallar duramente para combatir el hambre. También se nos ha revelado una tradición culinaria y ética muy dada a los excesos, sin importar la condición social de la persona. Habiendo un pretexto –que nunca faltaba–, la comida congregaba a la gente y permitía gozar de la vida, a menudo sin medir las consecuencias derivadas de su acompañamiento étílico. Así, entre apetitos y *cañas*, se desarrolló la rutina de los chilenos. Y lo sigue haciendo, perpetuando las conductas heredadas de sus antepasados...

Fecha de recepción: marzo de 2004.

Fecha de publicación: noviembre de 2004.