

BOOTLEGGERS IN CHILE: THE HIDDEN HISTORY OF DOÑIHUE SPIRITS (1964-1977)

AMALIA CASTRO SAN CARLO

ORCID: 0000-0003-2868-2739

CIAH, Universidad Mayor

amalia.castro@umayor.cl

FERNANDO MUJICA FERNÁNDEZ

ORCID: 0000-0002-1750-1157

Escuela de Sommeliers de Chile

fernandomujica.chefsomelier@gmail.com

Abstract: *This article examines the hidden history of Doñihue spirits (O`Higgins Region, Chile), a typical product made from grapes since colonial times, wich enjoyed fame and prestige, but suffered the disfigurement of its identity by the producers themselves, exchanging grapes for sugar as raw material, and occupying illegal marketing circuits. We wonder what prompted this process and the role that the illegal production and trade of this distilled played in it, as well as its protagonists: huachucheros and chonchoneros, the national bootleggers. The theme makes a contribution both to the studies of the spirits tradition of the South America, as well as those liquors and spirits smugglers throughout the American continent. For this work, historical sources have been used, such as newspapers and interviews with spirits producers of the area.*

KEYWORDS: DISTILLED SPIRIT, HUACHUCHEROS, CHONCHONEROS, CUTRAS, ALCOHOL SMUGGLING

RECEPTION: 12/06/2023

ACCEPTANCE: 12/08/2024

BOOTLEGGERS EN CHILE: LA HISTORIA OCULTA DEL AGUARDIENTE DE DOÑIHUE (1964-1977)

AMALIA CASTRO SAN CARLO

ORCID: 0000-0003-2868-2739

CIAH, Universidad Mayor

amalia.castro@umayor.cl

FERNANDO MUJICA FERNÁNDEZ

ORCID: 0000-0002-1750-1157

Escuela de Sommeliers de Chile

fernandomujica.chefsommelier@gmail.com

Resumen: El presente artículo examina la historia oculta del aguardiente de Doñihue (Región de O'Higgins, Chile), un producto típico elaborado de uva desde época colonial, que gozaba de fama y prestigio, pero que sufrió la desfiguración de su identidad a manos de los propios doñihuanos, cambiando su materia prima de elaboración por azúcar, y ocupando circuitos de comercialización ilegales. Nos preguntamos qué impulsó este proceso y el rol que en ello jugó la elaboración y comercio ilegal de esta bebida, así como sobre sus protagonistas: huachucheros y chonchoneros, los bootleggers nacionales. El tema realiza un aporte tanto a los estudios de la tradición aguardientera del Cono Sur, como a los del contrabando de licores y aguardientes de todo el continente americano. Para este trabajo, se han utilizado fuentes históricas, como las hemerográficas, además de entrevistas a viñateros de la zona.

PALABRAS CLAVE: DESTILADO, HUACHUCHEROS, CHONCHONEROS, CUTRAS, CONTRABANDO DE ALCOHOL

RECEPCIÓN: 12/06/2023

ACEPTACIÓN: 12/08/2024

INTRODUCCIÓN*

La producción y consumo de alcohol ha generado un vastísimo campo de estudios en América, en general, y en Chile, en particular, en los que se alternan los que tienen que ver con su composición y elaboración desde el punto de vista químico y agronómico¹; aquellos que lo han revisado desde el punto de vista de la patología individual y el consecuente problema social, con una nutrida literatura científica sobre el alcoholismo². Por otra parte, la perspectiva histórica y antropológica, en particular la social, económica, agrícola y agroalimentaria, ha puesto en perspectiva el fenómeno en torno al alcohol como uno cultural, vertebrador de sociedades y altamente valorado en términos económico-culturales. La capacidad del alcohol de ser “un artefacto socialmente integrado”³ e integrador, pone de relieve la importancia de su elaboración, distribución y consumo por las diversas culturas que habitan (y habitaban) América. El protagonismo de fermentados como la chicha en los diversos aspectos alimentarios, nutricionales, curativos, rituales y sociales de los pueblos originarios americanos⁴, fue continuado y ampliado por el consumo de vino⁵ y destilados, como el aguardiente⁶.

Producto del Patrimonio Mestizo Mundial, fruto del intercambio cultural de musulmanes y cristianos –proceso de interculturalismo, multiculturalismo, etnogénesis; constructor de identidades, crisol de pueblos y civilizaciones durante la Edad Media– entre árabes, con su alquimia y sus alambiques, y españoles, con la vid y el vino, la cultura del aguardiente de uva, originada en el siglo XVI, se trasladó a América junto a los europeos que tocaron las tierras de los pueblos originarios, en un nuevo proceso de mestizaje, de transculturación, cargado de intercambios y encuentros biológicos y culturales. La producción

● ● ● ● ●
¹ * Agradecimientos: Los autores agradecen al Proyecto “Mestizo cultural heritage and appreciation of the local culture. Forgotten Lessons from the Cold War” ATE220008

Philippo Pszczółkowski y Consuelo Ceppi de Lecco, *Manual de vinificación*, (Santiago de Chile: Ed. UC, 2011).

² Marcos Fernández Labbé, *Bebidas alcohólicas en Chile* (Santiago de Chile: Alberto Hurtado, 2010).

³ Carlos Meza, *Monopolio de licores y proscripción de destilados ilegales en Colombia* (Colombia: Antipoda, 2014), 71.

⁴ Amalia Castro, “La sociedad de la manzana chichera. Chiloé, 1849-1924”, *Rivar*, vol. 7, núm 20 (2020).

⁵ Amalia Castro, Fernando Mujica y Fabiola Argandoña, *Vinos de Pintatani y Codpa. Productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013*, *Rivar*, vol. 2, núm. 6 (2015).

⁶ Pablo Lacoste, *El pisco nació en Chile* (Santiago de Chile: RIL, 2016).

de aguardiente en Chile se desarrolló, según registros históricos, hacia 1586. El fácil acceso que tenía el país al cobre, principal materia prima para elaborar artilugios para la destilación, incorporó tempranamente el alambique a las bodegas viñateras, mientras que países vecinos, como Perú, Bolivia y Argentina, hicieron sus aguardientes con pailas y falcas, de cobre y estaño, hasta los siglos XVIII y XIX, cuando les llegó el alambique proveniente desde Chile⁷.

Esto no quiere decir que en Chile solo se destiló con alambiques, porque también hay registros de falcas y pailas, y hasta de tinajas de greda, tapadas con barro, con cañón de coligüe. La producción de aguardiente, en todo el Cono Sur de América, fue estimulada por la minería, sobre todo, en el Pacífico, la del Cerro Rico de Potosí, por entonces, Alto Perú, actual Bolivia. Muy pronto, los productores de los grandes polos vitivinícolas coloniales comprendieron las ventajas económicas de la destilación de vino y orujo. En la zona andina, el sur de Perú y Bolivia y el Norte de Chile y Argentina, debido a las altas temperaturas y un clima semi árido, el vino se estropeaba con facilidad durante los viajes de los troperos, por lo que se optó por destilar el vino y obtener un espirituoso de calidad. Así surgió el singani boliviano⁸ y los piscos de Perú y Chile⁹. En las otras zonas, de clima mediterráneo, como el Valle Central de Chile, el vino no tenía el problema del clima que tenía el Norte Chico, por lo que el aguardiente se transformó en un subproducto, proveniente del orujo de la vid. La cultura del aguardiente de orujo se convirtió en tradición en muchas zonas viñateras, donde aún se mantiene, a pesar de los embates de la modernidad, como en los polos aguardienteros de San Javier, Coelemu y Doñihue, justamente, a este último, le pertenece el presente artículo.

Doñihue, en la Provincia del Cachapoal, es una de las 33 comunas de la Región de O'Higgins. Se ubica entre los 34°14'00"S y 70°58'00"O, a 22 km de Rancagua. Lo riegan el Estero Cadena, el Estero Maule y, por la ribera sur, las aguas del río que le dan el nombre a la provincia. Limita al sur con Olivar y Coinco; al este con Rancagua; al oeste con Coltauco; y al norte con Alhué (Región Metropolitana). Su nombre proviene del mapuche y significa,



⁷ Lacoste, *El pisco*.

⁸ Alejandra Buitrago, "La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani", *Rivar*, vol. 1, núm. 2 (2014).

⁹ Lacoste, *El pisco*.

para algunos, “lugar de cejas”, por deñing (cejas) y hue (lugar), debido al conjunto de cerros que allí se encuentran; mientras que, para otros, “lugar de la alverjana” o “lugar donde crece la arvejilla”, debido a la importante presencia de una planta autóctona con ese nombre. El pueblo de Doñihue se configuró alrededor de su iglesia, que existió antes 1767, y, posteriormente, de la Vice-parroquia de Nuestra Señora de la Merced de Rancagua, entre 1804 y 1824. En 1873 se le otorgó el título de Villa y, en 1929, el de Comuna. A los pies de los cerros de boldos, peumos y quillayes viven los doñihuanos, en sus casas de campo chileno, de aire colonial, con corredores, paredes de adobe, techos de tejas, jardines embellecidos y aromatizados con naranjos agrios, albahacas, claveles, jazmines, juncos y malvas. Al interior del hogar y por los corredores, las mujeres tejen al telar sus afamados chamantos. Mientras en el patio, además del horno de barro para cocinar, los parrones de uvas españolas (País y Moscatel de Alejandría), coloniales o criollas (Moscatel Rosada, Torontel y Mollar) y una que otra francesa (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere y Semillón) gobiernan y configuran el paisaje. Estos racimos pasan después, en tiempos de cosecha, a la bodega, también de adobe y teja, donde, entre zarandas, barriles, toneles, chuicos y damajuanas, se le da vida a los brebajes típicos de la zona, porque Doñihue es la tierra del chacolí y la chicha; y, con la ayuda de pailas, falcas y alambiques, se destilan los orujos para obtener su espirituoso, el aguardiente de Doñihue¹⁰.



¹⁰ Fernando Mujica y Amalia Castro, “La fiesta del chacolí de Doñihue: análisis histórico-cultural de una celebración (1975-2020)”, *Rivar*, vol. 8, núm. 23 (2021); Paulette Aguilera, *33 historias comunales. Un viaje al corazón de la Región de O’Higgins* (Rancagua: Rutas de la Patria Nueva, 2021); Fernando Mujica, “Chacolí de Doñihue”, en *Patrimonio y Desarrollo Territorial*, Pablo Lacoste (coordinador), Amalia Castro, Fernando Mujica y Michelle Lacoste (Santiago de Chile: IDEA-USACH, 2017); Julio Silva Lazo, *Mi abuelo Ciriaco* (Santiago de Chile: Nacimiento, 1966).

Figura 1: Mapa de la Comuna de Doñihue, su ubicación en la Región de O'Higgins, en Chile y en el mundo. Elaborado por la diseñadora Marcela Bustos, a partir del mapa de Mujica y Castro, "La fiesta", 187.

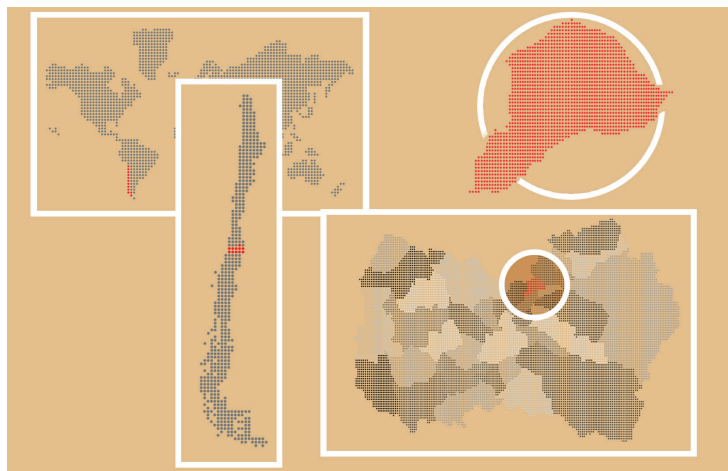


Figura 2: Mapa de la Región de O'Higgins, con los nombres de sus 33 comunas. Doñihue aparece resaltado en rojo. Aguilera, 33 historias, 65.



El aguardiente de Doñihue, en la Provincia de Cachapoal, Región de O'Higgins, elaborado de uva desde época colonial, es un producto típico de reconocida fama y trayectoria. Sin embargo, entre las décadas de 1960 y 1970 los doñihuanos se volcaron a la elaboración ilegal de aguardiente de azúcar. Según la prensa de la época, la fuerza comercial de este destilado de baja calidad mantuvo con vida a la localidad completa: 500 familias (alrededor de 5.000 personas) se encontraban involucradas en el negocio y, hacia 1971, el 70% de los doñihuanos producía o vendía aguardiente de azúcar. Los datos arrojados por las fuentes son discutibles, según los censos de la época, Doñihue en 1960 tenía 8.272 habitantes¹¹ y en 1970, 8.836¹². Las 5.000 personas citadas en la prensa no representan el 70% de la población total, sino el 56,5%. Además, 500 familias no involucraban a 5.000 personas; en 1970 se censó un total de 1.841 viviendas en Doñihue, por lo que la cantidad de personas promedio por unidad familiar rondaría los 4,7 individuos. De cualquier modo, los hechos demuestran que los aguardienteros ilegítimos, conocidos como chonchoneiros, se aliaron con los vendedores, traficantes ilegales de alcohol, llamados huachucheros, para distribuir su productos en recipientes de contrabando, llamados cutras, y hacer florecer una industria que redituó económicamente durante la década del '60 hasta 1976, pero que tuvo consecuencias negativas de largo plazo, como la desfiguración de un producto típico de alta calidad y notoriedad, como lo era el aguardiente de uva doñihuano.

La presente investigación entronca con diversos estudios a nivel hispanoamericano y norteamericano alrededor del contrabando de licores y aguardientes desde época colonial. El contrabando en su dimensión económica tuvo un rol clave y es considerado como un fenómeno socio-histórico expandido en los diversos asentamientos de la América colonial¹³. Al ser éste un ramo esencial de comercio¹⁴, resultó afecto al monopolio establecido por la corona



¹¹ Ligia Herrera Jurado, *Tendencias del Poblamiento en Chile desde 1940 a 1960 y análisis geográfico de los factores que influyen su dinámica* (Santiago de Chile: Dirección de Estadística y Censos, 1969).

¹² República de Chile, *Población Total del País, XIV Censo de Población y III de Vivienda*, (Santiago de Chile: Instituto Nacional de Estadísticas, 1970).

¹³ Muriel Laurent, "Nueva Francia y Nueva Granada frente al contrabando: reflexiones sobre el comercio ilícito en el contexto colonial", *Revista Historia Crítica*, núm. 8 (2003).

¹⁴ Juan Carlos Garavaglia, "Algunos aspectos preliminares acerca de la 'Transición fiscal' en América Latina (1800-1850)", *Revista ILLES I IMPERIS*-13, núm. 1 (2010).

española, lo que despojó de los derechos de producción y provisión de licores a los elaboradores rurales y étnicos, en favor de las facciones territoriales que, más tarde, compondrían los Estados-Nación, introduciendo además conflictos en torno a su legitimidad social¹⁵. Las prohibiciones establecidas en EEUU¹⁶ y América Latina¹⁷ durante el siglo XIX y comienzos del XX, por parte de la autoridad política correspondiente, a fin de regular el comercio de alcohol vía monopolio, aplicación de impuestos o zonificación de la producción -de la mano de las políticas de salubridad pública- lo que dio lugar a numerosas transgresiones, entre las que la producción clandestina, el contrabando de licores y aguardiente y el entorno social que los acompañaba -productores, distribuidores y comerciantes ilegales- conformaron un universo con reglas propias. Este mismo proceso cristalizó en Doñihue (Chile), casi en el confín del mundo americano, entre 1960 y 1976.

Actualmente, la elaboración de aguardientes se encuentra fuertemente normada, en especial en relación a los destilados y la salud pública. En efecto, la legislación chilena define los destilados como “bebidas alcohólicas obtenidas directamente de la destilación de sustancias azucaradas fermentadas”¹⁸ alcoholes producidos de amiláceas y melazas. Entre estos se agrupan el whisky, gin, tequila, vodka, ron y aguardientes de fruta. Dependiendo del tipo de destilado pueden contener entre 1 gr y 2 gr. por litro de impurezas, con una graduación alcohólica mínima de 40° o 30° G.L. Dado que el alcohol etílico puro es un líquido incoloro, insaboro e inodoro, son estas impurezas las que dan sabor y aroma. Los denominados aguardientes clandestinos son producidos artesanalmente, con métodos rudimentarios por campesinos sin los capitales suficientes para embotellar y etiquetar su producto, por lo que caen en la ilegalidad al no poder cumplir con las normas legales y reglamentarias vigentes¹⁹. Por ello, el Servicio Agrícola Ganadero (SAG), creado en 1967, fiscaliza su producción, toda vez que se ha demostrado en este tipo de



¹⁵ Natalia Ortiz Hernández, “Chancuco: entre el mal y la cura. Sobre la producción, usos y sentidos de un destilado indígena del sur de Nariño”, *Revista Mopa*, vol. 1, núm. 22 (2013).

¹⁶ Daniel Okrent, *El último trago. La verdadera historia de la Ley Seca* (Barcelona: Ático de los Libros, 2021).

¹⁷ Meza, “Monopolio”.

¹⁸ Ley N°18.455, Artículo 2°, Letra D.

¹⁹ Yerko Simunovic, “Manual de bebidas alcohólicas y vinagres” (Santiago: Ministerio de Agricultura/Servicio Agrícola Ganadero [SAG], 1999).

destilados la existencia de sustancias nocivas para el organismo producto de la elaboración artesanal y clandestina²⁰.

El presente artículo analiza el origen y desarrollo del aguardiente de azúcar elaborado clandestinamente en Doñihue entre 1960 y 1976. Se pregunta qué impulsó a los doñihuanos, que contaban con un aguardiente de uva con fama y prestigio en el mercado nacional, a bastardear su propio producto típico, eligiendo la ilegalidad y la proscripción para continuar con la producción y venta de una bebida de dudosa calidad como lo fue el aguardiente de azúcar. Se pregunta también por cómo se desarrolló esta historia de contrabando y quiénes participaron de ella, como protagonistas, actores sociales, cómplices, perseguidores o espectadores. Para responder, se utilizó el método heurístico-crítico, propio de la historia y las ciencias sociales. Se buscó en fuentes hemerográficas de la Región de O'Higgins y del Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA). De igual forma se realizó un trabajo de campo con entrevistas a productores y observaciones en terreno, entre el segundo semestre de 2016 y diciembre de 2022.

COMERCIO ILEGAL DE AGUARDIENTE EN AMÉRICA, SIGLOS XIX – XX

El contrabando surge en América ligado al sistema mercantilista colonial que basaba su estrategia comercial en la implantación de monopolios sobre ciertos productos de primer orden. En general, se difundió esta práctica en los estancos del tabaco, la sal y el aguardiente. Fue perseguido porque se trataba de un comercio que defraudaba las arcas fiscales del Imperio, primero, y luego del Estado en las posteriores Repúblicas. Para que este tipo de actividad se desarrolle deben existir tres condicionantes básicas:

“a) un grupo humano establecido en un medio geográfico propicio, b) la presencia de por lo menos un bien abundante e intercambiable que tenga demanda

● ● ● ● ●
²⁰ Diego Tirado, Dioganor Acevedo y Piedad Montero, “Caracterización del Ñeque, bebida alcohólica elaborada artesanalmente en la costa caribe colombiana”, *Información Tecnológica*, vol. 26, núm. 5 (2015).

en el exterior, conjugada con una escasez de otros productos necesarios, y c) otro grupo humano dispuesto a participar en el intercambio, ofreciendo los productos escasos y llevándose la oferta. Los dos grupos de consumo logran, gracias al intercambio, la satisfacción recíproca de sus necesidades. Si la legislación impide el intercambio, pero sufre de una limitación para ser cumplida, la ilegalidad se desarrolla inevitablemente”²¹

Lo señalado por Laurent aplica para el caso del estanco del aguardiente. Al ser uno de los más relevantes en la administración colonial de América, resultó en un agente dinamizador de circuitos económicos internos al constituirse los Estados-Nación, por lo que dichos estados optaron por gravar con impuesto al aguardiente. En el período de transición fiscal de colonia a república, los estancos -en particular el del aguardiente- garantizaban ingresos a las arcas fiscales²². A lo largo de América se constata esta realidad; en Bolivia, dicho impuesto fue uno de los más importantes para el sostenimiento de la administración pública a fines del siglo XIX²³. Para Ecuador, en especial para las provincias de Guayas, Cañar, Carchi, Imbabura y Manabí, continúa siendo un ramo importante de comercio, ya que la caña de azúcar es uno de los cultivos principales del país²⁴. La renta del aguardiente republicana en Costa Rica, que continuó al Estanco del aguardiente (de caña y uva) establecido en el colonial siglo XVIII, contribuyó significativamente a la formación del Estado nacional, pues junto con el del tabaco significaron más del 40% de la recaudación fiscal²⁵. En Nueva Granada (actuales Colombia, Venezuela, Ecuador, Panamá y Guyana) el aguardiente de caña tuvo un especial protagonismo durante el siglo XVIII. El crecimiento de la superficie cultivada con caña y su consumo devino en el control fiscal de la destilación, consumo y cultivo de caña; finalmente, la autoridad colonial impuso un estanco por la utilidad que



²¹ Laurent, *Nueva Francia*, 66.

²² Garavaglia, *Transición*, 159-192.

²³ Roicer Flórez Bolívar, “Caña de azúcar y aguardiente en el Estado soberano de Bolívar, 1857-1886”, *Cuadernos de Desarrollo Rural*, vol. 6, núm. 63 (2009).

²⁴ Rafael Cartay, Martha García, Dolores Meza, Jeison Intriago y Francis Romero, “Caracterización económica de un productor de aguardiente en Junín, Manabí, Ecuador”, *Revista ECA Sinergia*, vol. 10, núm. 1 (2019).

²⁵ Ileana D’Alolio Sánchez, “El Estanco de Aguardiente en Costa Rica: formación de Estado y Política Fiscal (1821-1837)”, *Revista de Historia*, vol. 69 (2014).

ello significaba a la Real Hacienda, con lo que se prohibió al mismo tiempo la producción libre para controlar la destilación de aguardiente²⁶. En Guatemala, la comercialización del aguardiente fue fundamental para la temprana república, en especial por los ingresos obtenidos por el monopolio de la chicha y el aguardiente durante los primeros 50 años republicanos, que estableció estanco sobre la chicha en 1822 y la mantención del estanco del aguardiente en 1853, lo que tuvo profundas repercusiones económicas y sociales para las poblaciones nativas, afroamericanas y ladinas²⁷.

Al acto de gravar el aguardiente siguió su comercialización ilegal. Las primeras áreas de contrabando fueron las fronteras entre los Virreinos, por las que pasaban numerosos artículos prohibidos por la Corona²⁸. El contrabando de aguardiente de caña en México, denominado chinguirito, comenzó muy tempranamente en época colonial, debido a los precios y dificultades de distribución existentes por las grandes distancias. Aunque se tomaron numerosas medidas para detener el contrabando, esto no se logró debido, principalmente, a la cooperación de la población con los contrabandistas²⁹. En Ecuador, el monopolio de la comercialización del aguardiente en época colonial y republicana por parte de la Corona y el Estado, respectivamente, resultaron en una amplia actividad de contrabando de aguardiente, por la facilidad de burlar la ley, el gran incentivo económico que significaba y por la alta demanda de aguardiente que se producía sobre todo en las provincias de Azuay y Cañar³⁰. Lo mismo sucedió en Argentina en los primeros decenios del siglo XX, al destilarse la melaza -residuo de la industria azucarera tucumana- para producir aguardiente de caña. A causa de los impuestos con que se gravaba esta actividad, las destilerías clandestinas llegaron a elaborar casi 2/3 del total de alcohol ofrecido al consumo³¹.



²⁶ Miguel Angel Novillo y Elsa Sinchi Lojano, "Memoria y patrimonio en rieso: los encauchados y el contrabando de aguardiente en Baños (Cuenca-Ecuador)", *Dialogo Andino*, vol. 63 (2020).

²⁷ Rosa Torras, "La embriaguez del poder: los estancos de aguardiente y la penetración ladina en los pueblos mames guatemaltecos. El caso de Colotenango", *Península*, vol. 2, núm. 2 (2007).

²⁸ Francisco Bermeo, "Contrabando: una visión histórica", *Perfil criminológico*, núm. 15 (2015).

²⁹ Teresa Lozano Armendares, *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial* (México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2022).

³⁰ Novillo y Sinchi, *Memoria*, 123-136.

³¹ Daniel Moyano, "El alcohol de melaza. Análisis sobre el desarrollo y consolidación de una actividad derivada de la

Así las cosas, los estados buscaron modos de frenar el contrabando de alcohol y recuperar el control sobre los ingresos fiscales que estos significaban. A lo largo de América, dos países impusieron medidas drásticas tendientes a lograr este objetivo. Para ello, sumaron movimientos sociales que apelaban a asegurar la salubridad, seguridad y moralidad públicas. Con pocos años de diferencia, Colombia y EEUU dictaron leyes prohibicionistas con muy diferentes resultados.

En Colombia, la tendencia antialcohólica se hizo evidente entre 1909 y 1923, año en que se dictó la Ley 88 que “restringió en todo el país la producción, la venta y el consumo de licores destilados y de bebidas fermentadas, e instó a los departamentos e intendencias a propender hacia la administración directa de la renta de licores, por cuanto la intervención estatal garantizaba la salubridad, seguridad y moralidad públicas”³². En esencia, la ley 88 aumentó los precios para los licores, restringió su adquisición a las fábricas oficiales, siempre y cuando fueran autorizadas por la Dirección Nacional de Higiene. Esta última, además, debía encargarse de elaborar una cartilla de enseñanza antialcohólica. Con ello, se intentó perseguir el contrabando, considerado delito moralmente perjudicial³³, con escasos resultados: ante el alza de precio el consumo no bajó y el contrabando, por el contrario, aumentó. De hecho, algunos autores sostienen que las redes de poder que este comercio ilegal creó desde la colonia se mantienen hasta el presente y “transformó la práctica ilegal inicial en uno de los paladines de la corrupción estatal”³⁴. Para ejemplificar lo señalado, el caso de Pablo Escobar Gaviria confirma la tesis recién señalada. Su abuelo, Roberto Gaviria Cobaleda, fue un reconocido contrabandista de whisky de principios del siglo XX, quien organizaba hasta funerales con ataúdes llenos de aguardiente para lograr sus objetivos. Y el propio Pablo



agroindustria azucarera tucumana (1880-1910)”, *Revista de Historia de la Industria, los servicios y las empresas en América Latina*, núm. 13(2013).

³² Meza, “Monopolio”.

³³ Muriel Laurent, “...y todos ellos roban a sus conciudadanos”. Acerca del delito de contrabando en el siglo XIX colombiano”, *Revista Historia Crítica*, número especial (2009).

³⁴ Santiago González-Plazas, *Pasado y presente del contrabando en La Guajira aproximaciones al fenómeno de ilegalidad en la región* (Bogotá: Centro de Estudios y Observatorio de Drogas y Delito CEODD-Facultad de Economía, Universidad del Rosario, 2008):30

Escobar inició su carrera delictual gracias al contrabando de alcohol y tabaco, tal como lo hacían otros capos similares³⁵.

El caso de EEUU, por otra parte, es paradigmático. Durante el período colonial las bebidas alcohólicas fermentadas se consideraban comidas restauradoras. Vino, sidra y cerveza eran consumidos durante el día por todas las clases sociales. Beber era saludable y parte esencial de rituales de sociabilidad y actividades colectivas. El alcohol servía también como parte de pago. Todas estas prácticas y concepciones sobre el alcohol son observables también en Hispanoamérica por la misma época, tal como ha sido descrito. El impuesto sobre su consumo y venta financiaba gran cantidad de actividades locales y provinciales. Al mismo tiempo, y singularmente para la Nueva Inglaterra, elaborar cerveza o sidra eran actividades que suplían una comida valorada, ayudaban a domesticar la naturaleza salvaje y les daba un sentido de continuidad con una madre tierra lejana. El abuso del alcohol era condenado y castigado, pero no como una lacra social sino como abusar de un don divino, lo que introdujo algunos mecanismos de control, en especial relativos al formato de venta y horarios de consumo en la taberna, denominada 'saloon', una institución comunitaria que cuidaba los comportamientos en torno al alcohol. Para regentar un salón era preciso obtener licencia, por lo que también se vendía de forma ilegal amparándose en un derecho inglés consuetudinario que permitía producir y vender sin licencia en 'brush houses'³⁶.

Los siglos XVI, XVII y XVIII, con el origen y desarrollo de los destilados, alteraron el equilibrio que existía en torno al consumo cultural del alcohol fermentado y, por ende, con menos graduación alcohólica. La importación de grandes cantidades de melaza a Nueva Inglaterra permitió la elaboración de suficiente ron, que suplantó el hasta entonces importado brandy francés. Al caer el precio del ron y aumentar la demanda, las violaciones a las leyes regulatorias se hicieron notorias, terminando con la taberna como institución social y moral para convertirse en negocio. El impuesto al whisky producido en EEUU, que lo dejaba al mismo nivel del ron, fue repelido durante el siglo XIX, cuando la caída en las importaciones de melaza posicionaron al whisky como la bebida más consumida. Los granjeros se volcaron a producir grano



³⁵ Alonso Salazar, *La parábola de Pablo. Auge y caída de un gran capo del narcotráfico* (Santiago de Chile: Planeta, 2013).

³⁶ Okrent, *El último*.

para su elaboración. A comienzos del siglo la demanda por este destilado explotó: de acuerdo a los cálculos más conservadores se pasó de un consumo de 2.5 galones (7, 5 litros) de destilado per cápita a casi 5 galones (casi 19 litros)³⁷. Los impuestos sobre el alcohol significaron el 50% de los ingresos internos del gobierno entre 1790 y 1913³⁸. Fue en este período de cambio social que el consumo de alcohol comenzó a ser percibido como una amenaza seria al orden social. Beber quedó separado de las antiguas regulaciones directas.

En forma paralela, desde 1808 comienza a organizarse el movimiento de temperancia que alcanzó a influir hasta 1855 en las legislaturas de varios estados, que impusieron algún tipo de regulación de venta y consumo de alcohol. Pero la influencia de distintas coaliciones políticas tácitas, como la de los bootleggers y baptistas para legalizar el alcohol³⁹, hicieron que solo 5 estados permanecieran con leyes prohibicionistas en 1863. Posteriormente, con la Guerra Civil en 1869, el movimiento abolicionista ganador se suma a los restos de la primera ola de temperancia, desatando el segundo período de temperancia entre 1880 y 1890, que culmina con la Wilson Act (1890) que afirma el derecho de los estados secos para imponer su ley en la llegada de licor por sus fronteras. Tanto la Suprema Corte como la Industria responden apoyando al comercio de licor, que tenía un especial foco en el saloon. Durante ese siglo, los elaboradores de alcoholes con capital licenciaban saloons, lo que obligaba al tabernero a vender el máximo posible, por lo que en Washington estos sitios estaban abiertos las 24 horas del día, los 7 días de la semana, desafiando toda regulación. El movimiento de temperancia se abocó a lograr el cierre de las tabernas como primer paso para suspender la venta y consumo de alcoholes, lo que resultó en que 13 estados tuvieron Ley Seca antes de la publicación de la Enmienda 18⁴⁰.



³⁷ Paul Aaron y David Musto, *Temperance and Prohibition in America: a historical overview* (Washington DC: National Academy Press, 1981), 135.

³⁸ David Carey, *Distilling the Influence of Alcohol: Aguardiente in Guatemalan History* (Florida, EEUU: University Press of Florida-UPF, 2012).

³⁹ Jeremy Horpedahl, "Bootlegger, Baptists and ballots: coalitions in Arkansa' alcohol-legalization elections", *Public Choice*, num. 188 (2021).

⁴⁰ La Enmienda N° 18 de la constitución de EEUU, promulgada a raíz del Acta Volstead, prohibió la manufactura, transporte y venta de licores. Este período histórico, conocido como la Era de la Prohibición, se aplicó de forma efectiva desde 1920. Dio un tiempo para liquidar stocks o comprar si se tenía dinero. Lo que quedó proscrito fue

El Acta Volstead terminó siendo un pastiche legal lleno de contradicciones, puesto que impedía que te arrestaran aunque en tu casa tuvieras miles de litros almacenados: si no había evidencia de una transacción comercial, nada podía hacerse. Por tanto, se permitió la fabricación casera para uso personal que terminó por formar parte de una vasta red criminal. Los bootleggers instalaron pequeñas pero efectivas destilerías en departamentos desde donde el licor se recogía regularmente. Era bastante común la elaboración de vino y cerveza caseros para consumo del hogar. Los negocios que vendían los implementos para ello proliferaron. De hecho, la sección 29 del acta, que permitía que los jugos de fruta se hicieran y consumieran para uso personal, llevó a un boom de la industria de la uva de California. Durante los primeros 5 años de la Prohibición, la cantidad de acres sembrados con vid crecieron un 700%. El alcohol legal fue la más grande fuente de licor ilegal. El total de la producción de destilados aumentó de 187 millones de galones en 1912 a 203 millones de galones en 1926. Los que defendían la prohibición llamaron la atención sobre la mejora en la salud física y la sobriedad de los trabajadores. Ahora los trabajadores estaban en mejor forma para producir. Además, el dinero que no se gastaban en el salón, se lo gastaban en comprar autos y refrigeradores. Pero la verdad la sabían y disfrutaban solamente los bootleggers⁴¹.

Los bootleggers eran los afamados contrabandistas de alcohol de los Estados Unidos de América que surgieron y actuaron entre el 16 de enero de 1920 y el 5 de diciembre de 1933, extensión total de la denominada “ley seca”, y se transformaron en la élite de los inescrupulosos, los intrépidos y los temerarios. Se apropiaron de la llamada “calle del ron”, la avenida acuática del contrabando, 14 millas mar adentro en la costa Atlántica, entre Nueva York y Miami: uno de los frentes de batalla de los antisociales y el gobierno, donde los bootleggers siempre salían ganando, porque sus ganancias eran tan grandes que duplicaban o triplicaban las pérdidas ocasionadas por los eventuales



la manufactura y venta, lo que permitió por omisión el patrocinio del contrabandista. Además, se sustituyeron las palabras ‘licores intoxicantes’ por ‘bebidas alcohólicas’. La proliferación de producción y comercialización ilegal de licor –conocido como ‘bootleggin’ y ‘bootleggers’ a los contrabandistas que en arriesgadas maniobras hacían llegar el licor desde el punto de producción hasta el punto de venta (Okrent, *El último*).

⁴¹ Okrent, *El último*.

decomisos⁴². Se trataba de hombres osados, dispuestos a todo por evadir el control de la ley. En EEUU, debido a la prohibición de producción y venta de alcohol, los bootleggers debieron recurrir a ideas ingeniosas para llevar a cabo su comercio: rellenar tiburones y pescados con botellas, disfrazarse de policías para cruzar la frontera, organizar funerales para trasladar féretros repletos de aguardiente, colocarse ropa interior de caucho rellenas con whisky y esconder destilado en los objetos menos pensados. Con estos envases improvisados, muchos bootleggers se hicieron ricos.

Los bootleggers fueron los grandes personajes de la criminalidad y la prohibición, abundando los de persecuciones, quienes, en muchos casos, eran ayudados por las comunidades de pueblos originarios⁴³, forjando una relación entre cherokees y el oficio de bootleggers, juzgados por sus contemporáneos con tintes heroicos⁴⁴. En las fronteras, sobre todo entre EEUU y Canadá, los bootleggers trabajaron codo a codo con madamas de burdeles, para ofrecer alcohol en sus establecimientos⁴⁵. La época de la prohibición también incentivó el contrabando de licor desde varios países hacia EEUU. Canadá fue la principal fuente de contrabando. Detroit fue el punto focal de este tráfico. México estableció producciones de whisky en Piedras Negras, Coahuila, Ciudad de Juárez y Chihuahua, todas ciudades fronterizas, para comerciar hacia EEUU, además de puntos en Yucatán y Baja California para alcanzar Florida y la costa occidental de EEUU. En Cuba, este contrabando era la continuación del tráfico socialmente aceptado de diversos bienes desde la época colonial. El contrabando de licor entre 1920 y 1930 también elevó las tasas de inmigración ilegal y tráfico de narcóticos, a lo que se sumó el traslado de los barman de EEUU, que habían quedado sin trabajo por el cierre de los Saloon, hacia hoteles de Cuba, para seguir ejerciendo⁴⁶. De todos modos, esto



⁴² Walter Benjamin, *Juicio a las brujas y otras catástrofes*. *Radio para Jóvenes* (Santiago: Hueders, 2014).

⁴³ Christopher Clements, "There isn't no trouble at all if the state law would keep out", *Journal of American History*, vol. 2, núm. 108 (2021).

⁴⁴ Clarissa Confer, "Ned Christie: the creation of an outlaw and Cherokee hero", *The American Historical Review*, vol. 124, núm. 4 (2019).

⁴⁵ Laurie Bertram, "The other little house: the brothel as a colonial institution on the Canada prairies, 1880-1893", *Journal of Social History*, vol. 56 (2022).

⁴⁶ Eduardo Sáenz, "La prohibición norteamericana y el contrabando entre Cuba y los Estados Unidos durante los años veinte y treinta", *Innovar*, vol. 23, núm. 14 (2004).

provocó efectos económicos relevantes en EEUU, entre ellos, las ganancias del contrabando de alcoholes jugaron un rol importante en la instalación de la Liga Nacional de Hockey en EEUU, desde Canadá⁴⁷.

La época de la Prohibición en EEUU se extendió hasta 1933. El colapso económico de 1930 permitió tomar medidas extremas y sin precedentes. En especial, se destacó la falta de ingresos a las arcas fiscales por impuestos sobre el alcohol, culpa de la ley de prohibición. El alcohol, ahora, quedó ligado a una causa patriótica, cuando Roosevelt hizo lo mismo en 1932 que se había hecho en 1862, en su promesa de derogar la Enmienda 18, que la industria del alcohol sirviera para financiar y revivir una industria que podía dar tanto trabajo como ingresos por impuestos. Ello resultó en la aprobación de la enmienda n° 21 de la misma constitución que revocó la 18 en el año 1933, marcando el fin de la Prohibición⁴⁸.

Esta lógica de la prohibición del alcohol, o 'ley seca', fue trasladada por empresas norteamericanas fuera de Estados Unidos, hacia aquellos lugares donde se instalaron las corporaciones en enclaves económicos como la minería. En Chile, la Braden Copper Company aplicó esta política anti alcohol como una manera de resguardar la productividad de la fuerza laboral de la mina El Teniente ubicada en la actual Región de O'Higgins, con los mismos resultados que en EEUU: el surgimiento de productores de alcohol ilegal y contrabandistas que llevaban licor prohibido a los trabajadores de la mina.

AGUARDIENTE EN LA REGIÓN DE O'HIGGINS: DE LA UVA AL AZÚCAR

El origen del aguardiente de uva en la región de O'Higgins se remonta al periodo colonial. Entre mediados del siglo XIX y durante gran parte del siglo XX, la prensa regional mostraba los polos aguardienteros locales⁴⁹. De igual forma, en el siglo XIX, la industria del destilado fue reconocida y estimulada por el Estado, a través de la Sociedad Nacional de Agricultura, por su calidad.



⁴⁷ J. Andrew Ross, *Joining the Clubs: The Business of the National Hockey League to 1945* (Canadá: Syracuse University Press, 2015).

⁴⁸ Okrent, *El último*.

⁴⁹ Lacoste, Castro, Mujica y Lacoste, *Patrimonio*

En 1889, el aguardiente anisado producido por Emilio Benítez en San Fernando fue premiado con medalla de bronce en la categoría de licores espirituosos en la Exposición Universal de París⁵⁰. Paralelo a ello, los procesos de modernización e introducción de maquinaria moderna a fines del siglo XIX llevaron al Estado chileno, de la mano de tecnócratas como Julio Menadier, a destacar y promover la producción de aguardiente de azúcar. Fue el caso de la refinería de Azúcar de Viña del Mar, que producía 4.000 litros diarios de este destilado “de primera calidad”, utilizando aguas dulces y melazas cristalizadas de desecho. De hecho, Menadier recomendaba este consumo antes que las chichas y aguardientes producidas en las viñas, causantes, según él, de los vicios morales derivados del alcoholismo⁵¹.

La degradación de la salud física, social y moral de la población fue entendida como un problema que, amparado por el concepto de higiene social, tenía un solo culpable. El debate sobre los estragos del alcoholismo cobró protagonismo entre 1870 y 1930, indicando como principal responsable a la industria productora de bebidas alcohólicas. En particular, se responsabilizó al alcohol de granos⁵². La necesidad del Estado de imponer mejores niveles sanitarios para la población y, por otro, la búsqueda de alternativas para dar al fisco nuevos ingresos, movieron a los parlamentarios a la aprobación de leyes e impuestos a la industria vitivinícola⁵³.

Sin embargo, no causaron el efecto deseado: lejos de bajar las tasas de alcoholismo, abrieron el espacio para el crecimiento del comercio ilegal de alcohol que, dado sus grandes beneficios económicos, era tolerado por la corrupción de municipios y policías locales⁵⁴. Observadores de la época señalaron oportunamente este problema, en especial en relación al fraude y la adulteración de bebidas alcohólicas para su venta en el mercado negro. De hecho, analizaron la toxicidad de aguardientes de origen industrial y agrícola,



⁵⁰ Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA), “La aguardientería por Julio Menadier”, vol. 14, núm. 10 (1883).

⁵¹ Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA), “Nuestros vinos y aguardientes en la Exposición de Santiago de 1888 y en la Universal de París de 1889”, vol. 20, núm. 23 (1889).

⁵² Fernández Labbé, *Bebidas*.

⁵³ Marcos Fernández Labbé “Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile (1870-1930)”, *Historia*, vol. 2, núm. 39 (2006).

⁵⁴ Daniel Palma, “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”, *Historia*, vol. 11, núm. 37 (2004).

resultando los primeros –en especial los de caña o azúcar– productos dañinos, con los más altos grados. Las utilidades demostradas entre los destiladores de granos versus los de uva o sus derivados, con una proporción de 1 en 1.000, mostraban a las claras las potenciales ventajas económicas de la producción del alcohol de azúcar. Esto traería sus consecuencias con el pasar del tiempo, tal como se verá más adelante⁵⁵.

ACTORES SOCIALES: HUACHUCHEROS Y CHONCHONEROS

Bandido y barbarie se han asociado, siguiendo a Acosta⁵⁶, a “un proceso que ayuda al Estado a separar la violencia de sí e imponerla sobre un chivo expiatorio”. De ello, ha surgido la discutida concepción de Eric Hobsbawm⁵⁷ de ‘bandido social’ con una mirada revolucionaria y cuasi heroica, en el que podrían enmarcarse figuras como la de Robin Hood, que resultan ser, en suma, agentes desautorizados de la violencia, monopolio del Estado. Concordando con Acosta en la percepción de este bandidaje como “parte importante de la acumulación del capital político de las repúblicas americanas”, que respondieron con el uso de la fuerza a la opción de las élites de gobernar por la fuerza. Al responder fuerza con fuerza, el bandido busca también crear una base política en el pueblo, lo que explicaría –en parte, de acuerdo a nuestra perspectiva– el apoyo que en general tuvieron los contrabandistas entre el llamado ‘bajo pueblo’ americano, un conjunto de grupos sociales a los que las Repúblicas no fueron capaces de dar un lugar real en el panorama de estas nuevas estructuras políticas, sufriendo por tanto las consecuencias más negativas de estos procesos como marginación y pauperización, entre otros. Al mismo tiempo, las reglas restrictivas de los Estados fueron percibidas como una continuación de las coloniales, por lo que se imponía el no acatamiento de las mismas y la búsqueda de alternativas a la ley para poder continuar con



⁵⁵ Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA), “La cuestión del alcohol y la agricultura”, vol. 32, núm. 40 (1901).

⁵⁶ Rafael Acosta, “Ideología y utopías: bandidaje, capital y consumo en México”, *Latin American Research Review*, vol. 52, núm. 3 (2017): 418.

⁵⁷ Eric Hobsbawm, *Social Bandits and Primitive Rebels* (Glencoe, Illinois: Free Press, 1959): 418.

circuitos sociales, económicos y productivos, como los relativos a la producción y venta de fermentados y destilados.

Es preciso definir a los principales actores sociales del negocio del aguardiente de azúcar en Doñihue, como son ‘huachucheros’ y ‘chonchoneros’. Ellos fueron los contrabandistas de alcohol de la época, los bootleggers de América del Sur. La etimología de dichas palabras puede arrojar luces sobre el origen incierto de ambos tipos sociales, prefiguradas a comienzos del siglo XX. En efecto, para 1900 se explica el “huacho” como un líquido producto de la parte final de la destilación del aguardiente, de muy pocos grados, lo que hoy llamaríamos “cola” líquido proveniente del destilado que sale al final del alambique, también llamado “harapo” o “guacho”, “huachucho o guachucho”⁵⁸, voz mapuche asignada a una especie de bebida alcohólica habitual en el sur de Chile⁵⁹. Del mismo modo se denominó “huachucho” al aguardiente ordinario⁶⁰. En la jerga delictiva del norte de Chile el “huarachero” era un ladrón vulgar, callejero⁶¹. El guachacai, por otra parte, era un aguardiente de última clase, que se adquiría en cántaros de litro para consumo de los pobres⁶². Atendiendo a estas definiciones puede comprenderse el pleno significado de huachuchero, que conjuga un aguardiente de baja calidad con un tipo delincuencial. En Doñihue, el alcohol que se obtiene de la primera destilación del orujo de uva se denomina ‘huacho’, cuyo nombre obedece a su pobreza y falta de fuerza en grados alcohólicos. Este ‘huacho’ se sometía a una segunda destilación, cuyo resultado final denominaban ‘aguardiente’. El concepto huacho en Doñihue se utiliza también para referirse a cualquier aguardiente de baja calidad, lo que llevó a que se denominara ‘huachuchero’ a los que vendían un aguardiente de baja calidad.⁶³



⁵⁸ Abraham Fernández, *Nuevos chilenismos o catálogo de las voces no registradas en los diccionarios de Rodríguez y Ortúzar* (Valparaíso: Talleres San Vicente de Paul, 1900): 44; Manuel Antonio Román, *Diccionario de Chilenismos. Tomo II* (Santiago de Chile: Imprenta San José, 1908-1911): 44. Manuel Antonio Román, *Diccionario de Chilenismo. Tomo III* (Santiago de Chile: Imprenta San José, 1913): 46.

⁵⁹ Academia Chilena de la Lengua (ACHL), *Diccionario del habla chilena* (Santiago de Chile: Universitaria, Instituto de Chile, 1978): 119.

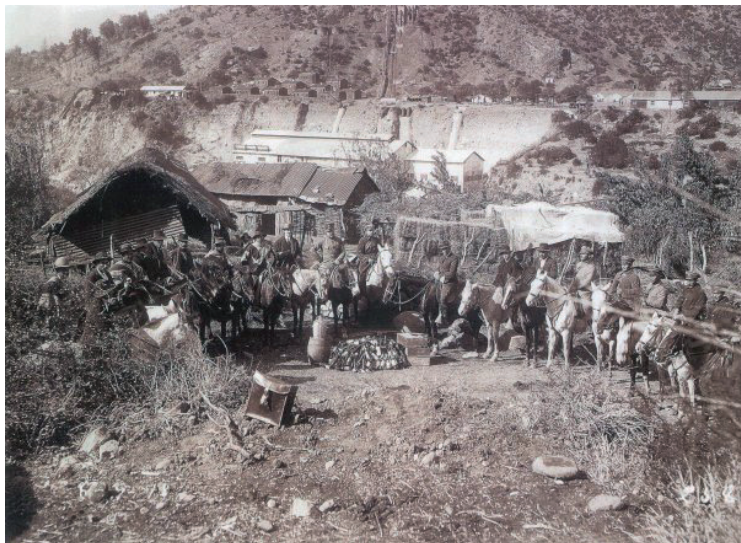
⁶⁰ ACHL, *Diccionario*, 123.

⁶¹ Aníbal Echeverría Reyes, *Jerga usada por los delinquentes nortinos* (Concepción: Imprenta el Águila, 1934): 9.

⁶² Palma, *Consumo*.

⁶³ Experiencia recogida del trabajo de campo (2016-2022).

Figura 3: Decomiso de aguardiente clandestino en Sewell. El Rancagüino (Rancagua: 05-04-2014).



El origen de los huachucheros en Chile fue similar al de los bootleggers en EEUU. Arrieros y contrabandistas son pieza clave del período, ya que ellos eran los medios de transporte disponible para mover capital (en forma de productos) y, además de viajar a sitios remotos, conocían rutas y pasos que los protegían de la autoridad⁶⁴. Los arrieros conocían la montaña, con su clima, flora y fauna, por lo que sabían protegerse, cuidarse, conseguir algún remedio natural, agua y alimento. Su conocimiento en el lugar les permitía trasladar animales y mercancías. Sus saberes fueron fruto del mestizaje, de los intercambios culturales, cuya herencia indígena floreció con la trashumancia andina, a lo que se le sumaron los saberes españoles de caballos, burros y mulas, con el oficio para preparar todos los aperos que se necesitaban⁶⁵. En

● ● ● ● ●
⁶⁴ Ricardo Torres, "El charro contrabandista: la figura del bandido social en Astucia de Luis G. Inclán", *Signos Históricos*, núm. 24 (2010).

⁶⁵ Lacoste, Castro, Mujica y Lacoste, *Patrimonio*.

1932, un año antes del fin de la Era de la Prohibición en EEUU, comenzó a regir la denominada Ley seca en el complejo minero de Sewell, El Teniente. Con esta medida, la Braden Cooper Company intentó suprimir el consumo de alcohol entre los mineros para aumentar la producción⁶⁶, siguiendo lógicas e ideas productivistas y progresistas. La policía nacional, financiada por el Estado chileno, debía resguardar la empresa privada norteamericana para que se cumplieran las leyes que ellos establecían para su reducto cuprífero.

Bandidos para unos, héroes para otros, los huachucheros llevaron, para unos, o contrabandearon, para otros, el aguardiente producido en las actuales regiones Metropolitana y de O'Higgins hacia el campamento minero de Sewell, hasta el segundo tercio de la centuria, cuando se puso fin a la medida, con la nacionalización del cobre, lo que dejó a los huachucheros sin negocio de contrabando. Una de las rutas de los huachucheros comenzaba en Codigua, uno de los principales centros productivos, pasaba por Angostura o por el Cajón del Maipo, utilizando caminos de arrieros, cuatrerros, fugitivos, forajidos y otros protagonistas de la historia de la marginalidad, y terminaba en El Teniente⁶⁷.

Lo ocurrido en Sewell fue similar a lo acaecido en otros polos mineros del país, demostrando el vínculo existente entre minería, prohibición y contrabando. Según el relato de Antonio Acevedo Hernández⁶⁸, en el Norte Chico de Chile, los pisqueros llevan su aguardiente de vino, el pisco, por accidentados caminos nocturnos, entre desérticas cadenas de cerros inaccesibles que alcanzan los 3.500 msnm, por temor a la justicia, saliendo desde Pueblo Hundido⁶⁹, durante 100 km, hasta los contrabandistas de alcohol de Potrerillo, en Atacama quienes llevan después el pisco hasta las minas. Allí, los piscos elaborados en Huasco, Elqui y Ovalle aumentan considerablemente su valor y “tienen el encanto de lo prohibido”⁷⁰. El pisco le llegaba a los mineros en zapatos, pelotas



⁶⁶ El Rancagüino (Rancagua: 28-02-2001): 4.

⁶⁷ El Rancagüino (Rancagua: 02-12-1999): 24; El Rancagüino (Rancagua: 05-12-1999): 6-7.

⁶⁸ Antonio Acevedo, *Croquis chilenos. Crónicas y relatos* (Santiago de Chile: Zigzag, 1931).

⁶⁹ “Pueblo Hundido, reducto de todo lo que esté en pugna con la ley. Los pisqueros se sienten allí como en casa propia, nadie los molesta; entre gentes que toleran toda clase de tráficos, ellos encuentran estímulo para perseverar en su peligroso oficio de contrabandista, que viven de arriesgar todo por el todo, en cambio de la fabulosa ganancia que les significa el poder subir, sin ser sorprendido, a Potrerillo” (Acevedo, *Croquis*, 81-82).

⁷⁰ Para el filósofo alemán, Walter Benjamin, estas leyes prohibicionistas convierten a los adultos en niños traviesos:

de fútbol, frutas, latas de conservas o intestinos de animales. Al igual que en la Región de O'Higgins, los pisqueros eran considerados héroes populares por la gente, gozaban de respeto y prestigio; eran sujetos distinguidos, intrépidos, que se jugaban la vida en cada una de sus aventuras.

Por otro lado, la voz asignada a los aguardienteros, productores del destilado de azúcar ilegal, fue “chonchoneros”, derivada de la palabra chonchón, una lámpara rústica, sin mechero o tubos (con mecha de trapo) que funcionaba a base de combustible fósil⁷¹. Era utilizado por la gente pobre⁷². Los aguardienteros del destilado de uva doñihuano producían en alambique, falca o paila de cobre. Los productores clandestinos, por otra parte, utilizaban el chonchón para destilar. La incorporación de este elemento, un tambor metálico con una tapa ajustada -parecido en su forma al chonchón para alumbrar, pero de un tamaño muy superior, que tenía su lumbre en la parte inferior, lo que debía verse desde lejos, entre los matorrales, como pequeños chonchones- que tenía patas y manillas, lo que facilitaba su manipulación y traslado, cambió la forma de destilar en la comuna. Esta tecnología significó un retroceso para el arte de la destilación, que hasta entonces producía un aguardiente bien definido en alambiques de tipo industrial, pero de producciones acotadas⁷³. Tempranamente se advertía que “con un mal alambique no puede sacarse sino el mal alcohol”⁷⁴, lo que terminaba por completar el oscurecido panorama que enfrentaba el producto típico.

Este tipo de producción marginal, entre montes y matorrales, al amparo de la noche, figuran en forma recurrente en los relatos de otros países americanos hasta mediados del siglo XX, como Ecuador y Colombia, afectados también por esta actividad ilegal. Los ‘chorros’ de aguardiente, fábricas clandestinas escondidas en los montes ecuatorianos (zona de Manabí) producían el llamado ‘trago de monte’. Los contrabandistas se llamaban ‘corredores’ y cruzaban las montañas de noche a lomo de mula llevando el aguardiente -denominado ‘puro’- envasado en ‘perras’⁷⁵. Por otra parte, en Colombia durante la época



hacen cosas solo porque están prohibidas (Benjamín, *Juicio*).

⁷¹ ACHL, *Diccionario*, 93; Fernández, *Nuevos chilenismos*, 30.

⁷² Román, *Diccionario. Tomo II*, 49.

⁷³ El Rancagüino (Rancagua: 30-06-1973): 19.

⁷⁴ BSNA, “La cuestión”, 833.

⁷⁵ Juan Antonio Vergara, “Kipus”, *Revista Andina de Letras*, núm. 3(1995): 8.

de la ley seca, cada quien tenía un ‘sacatín’ para producir ‘comiso’ o ‘miche’, aguardiente que se producía al amparo del monte y se bajaba a vender al piedemonte. Asimismo, el guarapo se batía en envases de barro denominados ‘moyas’ que se enterraban para no ser encontrados por la autoridad. La destilación, que involucraba anís, debía hacerse lo suficientemente lejos para no advertir su presencia por el olor y la humareda⁷⁶. Para algunos autores,

“la producción de aguardiente fue una actividad que marcó a las provincias del Azuay y Cañar. Hasta 1925 estas dos provincias alcanzaban una producción de alcohol de más del 60% a nivel nacional, esto implicó la aplicación de regulaciones y fuertes presiones legales por parte del Estado respecto de la producción; situación que condicionó a los productores de alcohol a una elaboración regulada por un límite de producción: una hectárea de caña de azúcar podía producir 3 mil litros”⁷⁷:

LEYES E IMPUESTOS PARA EL AGUARDIENTE

En Chile, por un lado, los impuestos con que se gravaba a los diferentes alcoholes fueron gatillantes de la producción ilegal. Esta situación se inició a fines del siglo XIX, acentuándose a comienzos del XX⁷⁸. En 1902 se aplicó mayor impuesto a los alcoholes industriales a raíz de lo cual, de 100 destilerías existentes en el país quedaron alrededor de 6 en 1903. Es decir, menos del 10% de las destilerías industriales resistió la aplicación del alza de impuesto a este tipo de alcohol, sindicado como el principal responsable de la alcoholización nacional⁷⁹. El llamado del Estado para el correspondiente pago impositivo se realizaba desde la prensa. En 1904 se hizo pública la información para los destiladores: cualquier viñatero que quisiera destilar debía inscribirse en los registros de Impuestos Internos. Solo podían eximirse del pago anual aque-



⁷⁶ Meza, *Monopolio*, 78

⁷⁷ Novillo y Sinchi, “Memoria”, 131.

⁷⁸ Fernández, *Taberna*.

⁷⁹ Fernández, *Bebidas*.

llos viñateros que constataran legalmente, por medio de una declaración jurada, inactividad aguardientera⁸⁰. Por ello, no es de extrañar que con la nueva legislación de 1916 también los destiladores agrícolas, aunque no tan estrechosamente como los industriales, elaboradores de destilados de “sustancia” disminuyeran en número. Aunque el pago del impuesto era una situación que incomodaba a los aguardienteros de Doñihue, porque desde su perspectiva, una parte de sus utilidades iba al Fisco, es interesante comprobar que la fiscalización aseguraba que los alcoholes de origen agrícola eran aguardientes corrientes destilados de vinos o restos de vid⁸¹, mientras que el alcohol industrial -que se elaboraba de variedad de productos excepto de uva o sus derivados- era considerado de mala calidad, causante de envenenamiento⁸².

A los efectos internos de la influencia del proceso de intoxicación identitaria que afectaba al país⁸³, se sumaron las problemáticas surgidas de la primera Guerra Mundial con la pérdida, en 1918, del mercado boliviano para el alcohol chileno, ocupado por el alemán, con un destilado de azúcar más barato que el aguardiente nacional⁸⁴. En estas circunstancias, la situación de los pequeños destiladores del país empeoraba a cada momento. La ley de embotellados, que comenzó a regir en la década de 1920, obligaba a vender el producto en botellas, dejando fuera de la ley a los distribuidores campesinos a granel⁸⁵. La Ley de Alcoholes y Bebidas Alcohólicas de 1939 aumentó el costo de la bebida⁸⁶. La norma obligaba a los productores a comercializar su aguardiente embotellado. Aquellos aguardientes expendidos a granel serían considerados como de producción clandestina. En otras palabras, la Ley fue elaborada para beneficiar a los grandes empresarios con altos capitales, capaces de modernizar su industria con técnica y tecnología. Lo tradicional quedó al borde de la clandestinidad y el aguardiente de Doñihue pasó a ocupar esa vereda.



⁸⁰ El Progreso (Rancagua: 24-01-1904).

⁸¹ Fernández, *Taberna*.

⁸² BSNA, “La cuestión”, 803-804.

⁸³ Pablo Lacoste, Diego Jiménez, Félix Briones, Amalia Castro, Bibiana Rendón y José Jeffs, “Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos de Argentina y Chile”, *Mundo Agrario*, vol. 15, núm. 29 (2014).

⁸⁴ Fernández, *Bebidas*, 153.

⁸⁵ El Comercio (Rengo: 03-07-1929).

⁸⁶ El Comercio (Rengo: 25-02-1939).

Incluso en la actualidad, los cambios constantes de leyes e impuestos generan confusión entre los pequeños productores. Al ignorar el funcionamiento de la dinámica jurídica-administrativa, los microproductores se alejan del sistema legal, desconfiando y demonizando al Estado y sus medidas, sintiendo que las leyes y los impuestos solo favorecen a los “grandes y poderosos”, la gran industria, que tiene capitales económicos y culturales para responder a los cambios constantes, hechos, muchas veces -como la Ley de Denominaciones de Origen de 1994- por ellos mismos, en conjunto con el Estado.⁸⁷

PRODUCCIÓN ILEGAL, CONTRABANDO Y CERCO POLICIAL: AGUARDIENTE CLANDESTINO DE DOÑIHUE EN LA PRENSA REGIONAL.

Las décadas del '60 y '70, tras el fin de la Ley Seca en Sewel, pero con las medidas impositivas y las constantes prohibiciones legales contra el alcohol, generaron una nueva oportunidad comercial para los casi retirados contrabandistas y productores ilegales. Esta vez, lejos de las mulas, los caballos y la cordillera, el mercado ahora se encontraba en poblaciones marginales (denominadas ‘callampas’), en botillerías, cantinas y restaurantes. Doñihue, gracias a su fama de polo productor de aguardiente de uva de calidad, vislumbró la posibilidad de entrar en este nuevo mercado. Pero no era posible hacerlo con el volumen producido por los destiladores de orujo. Por ello, se impuso la fabricación de destilado ilegal de azúcar, con producción de altos volúmenes, capaces de abastecer la creciente demanda de diferentes regiones del país. En este nuevo escenario económico, reaparece la figura del huachuchero, con su aliado, el productor del aguardiente ilegítimo: el chonchonero.

Si a Sewell el aguardiente se transportaba en botellas, ahora el destilado era trasladado en las denominadas cutras. La cutra era una cámara de neumático de auto, camión u otro medio de transporte, cosida por un extremo, llenada con aguardiente y cerrada o taponeada con una coronta de choclo por el otro. La etimología relaciona la cutra con la vejiga o tripa seca “de que se sirven



⁸⁷ Resultado de las entrevistas realizadas en terreno durante el trabajo de campo (2016-2022).

los soldados y marineros para introducir licores en los cuarteles y buques de guerra”⁸⁸.

Este tipo de elemento transportador de alcohol ilegal no fue exclusivo de los doñihuanos. En Colombia, por ejemplo, los contrabandistas utilizaban los ‘encauchados’, considerados hoy como una artesanía tradicional. Los contrabandistas de aguardiente envasaban el alcohol en ‘perras’ de caucho, que transportaban a lomos de mula. Las más grandes podían contener hasta 40 litros de aguardiente. El material liviano e irrompible ofrecía ventajas: podían transportarlo sin mayores problemas y tirar las perras a los pajonales en caso de ser descubiertos para evitar el decomiso del producto⁸⁹. En EEUU, los bootleggers, quienes utilizaron distintas estrategias para su contrabando, como rellenar tiburones y pescados con botellas, disfrazarse de policías para cruzar la frontera, organizar funerales para trasladar féretros repletos de aguardiente y esconder destilado en los objetos menos pensado, usaron ropa interior de caucho para transportar su whisky⁹⁰.

Sirviéndose de la cutra, los huachucheros llevaban el aguardiente a los centros consumidores en vehículos particulares, micro o ferrocarril. Durante la distribución del espirituoso participaban varios agentes, quienes fueron cómplices de los huachucheros. Por ejemplo, en el ferrocarril ayudaba el piloto y los agentes del tren para eludir a la policía; y en los buses colectivos apoyaron los conductores, es más, hubo líneas especiales entre Cerrillos y Santiago para realizar esta tarea. El tráfico del aguardiente fue una actividad ilegal muy lucrativa, que mejoró la calidad de vida de los doñihuanos. Por eso los chonchoneros nunca quisieron legitimar su actividad.

Los hechos descritos dejan al descubierto el motivo del conflicto entre los chonchoneros, los productores de aguardiente de orujo y el Estado de Chile. El país fue implantando, progresivamente, leyes que imponían diversos impuestos sobre la producción de alcoholes. Pero los impuestos solo pueden cobrarse sobre las producciones legales; ello marcó un quiebre entre los dos grandes grupos productores de aguardiente de Doñihue: legales e ilegales. Los productores del destilado de orujo, el producto que tenía fama y prestigio,



⁸⁸ Rodolfo Lenz, *Diccionario etimológico* (Santiago: Universidad de Chile, 1897): 232.

⁸⁹ Novillo y Sinchi, “Memoria”.

⁹⁰ Benjamin, *Juicio*.

perseguió la legalización para lograr un posicionamiento más definitivo de su producto⁹¹. Sin embargo, los destiladores ilegales no se sintieron inclinados a la legalidad, porque ello les obligaba a pagar altas sumas de dinero en impuestos, en concordancia con el volumen de venta que ostentaban y la inversión que significaba hacer una empresa legal, con alambiques en regla, botellas, etiquetas y otros equipamientos. El Estado, apoyándose en su brazo armado, su cuerpo policial (carabineros) estableció un cerco sobre Doñihue, que prohibía la entrada y salida de personas, vehículos y mercadería, con la intención de lograr la legalidad para todo productor de aguardiente en la localidad.

Es conveniente señalar los costes económicos que involucraba la manufactura de aguardiente de azúcar: 250 litros de aguardiente se obtienen con 240 kilos de azúcar, 2 kilos de levadura y abundante agua tibia para completar 1.000 litros de fermentado aproximadamente. Además, no solo se utilizó azúcar de remolacha, sino que también azúcar de caña rubia, negra y melaza, importada de países como Ecuador, Cuba y Brasil. Esto quiere decir que, en una semana, se podían elaborar miles de litros de destilado, lo que ayuda a entender el interés de chonchoneros y hachucheros por mantener este lucrativo negocio en la ilegalidad⁹².

Durante la década del '60, el Estado chileno, a través de la policía y otras instituciones como el Servicio Agrícola Ganadero (SAG), INDAP (Instituto de Desarrollo Agropecuario) y CORFO (Corporación de Fomento de la Producción), atacó este comercio ilegal con un cerco a la comuna. El periódico local, *La Voz de Doñihue*, solo esbozó unas pocas, pero reveladoras, palabras de esta historia negra de un producto típico: “Los Cerrillos escriben una página más de la tradición doñihuana; produciendo el rico aguardiente combatido por el rigor de la ley”⁹³. Por su parte, el periódico regional *El Rancagüino*, de Rancagua, con sus noticias, ayudaba a esclarecer los hechos, con algunos testimonios de los decomisos de aguardiente ilegítimo que realizó carabineros: 6 cutras, con un total de 200 litros, se hallaron en una micro de Santiago⁹⁴; 12



⁹¹ Entrevistas en terreno durante el trabajo de campo (2016-2022).

⁹² Experiencia recogida del trabajo de campo (2016-2022).

⁹³ *La Voz de Doñihue* (Doñihue: 27-06-1964).

⁹⁴ *El Rancagüino* (Rancagua: 18-06-1964): 10.

litros le encontraron a un fulano⁹⁵; 500 litros, repartidos en 5 barriles, fue otro hallazgo⁹⁶; 30 litros se hallaron abandonados en la calle⁹⁷; 15 litros y sus respectivos dueños fueron detenidos⁹⁸; y una piscina de aguardiente tóxico que decomisó el SAG⁹⁹.

Los acontecimientos publicados hasta aquí se acentuarían durante la siguiente década. Carabineros y el SAG siguieron registrando vehículos, micros, piscinas y cutras, en búsqueda del espirituoso, para hacer frente a choncheros y huachucheros. Mientras que, en Cerrillos, seguían amasando fortuna, las familias mejorando su calidad de vida y el pueblo disfrutando de los resultados. Además, como era de esperarse, las ventas aumentaban con las festividades, particularmente, en Fiestas Patrias, Navidad y Año Nuevo¹⁰⁰. Por lo que el mercado que producía el contrabando seguía aumentado año tras año, tanto en volumen como en mercado, dado que el aguardiente de azúcar estaba llegando a regiones lejanas.

Los distantes pero similares mundos de pisqueros, en el Norte Chico, y de huachucheros, en la Región de O'Higgins, se entroncaron durante el boom del aguardiente ilegítimo de Doñihue. Para algunos, “el sabor que tiene el aguardiente de Doñihue en nada tiene que envidiar a los mejores piscos del país”, razón por la cual, el destilado elaborado imperfectamente en chonchones de acero se mezcló con el pisco. Según la prensa regional, el SAG detectó aguardiente de azúcar en piscos y whiskys. Se tomó el problema con carácter de urgencia, y se propuso resguardar la industria pisquera, así como la producción de aguardiente de orujo, únicos productos autorizados por la ley¹⁰¹.

Por esta época, en Doñihue habían trescientos jefes de hogar dedicados a esta actividad; mientras que cien chonchones destilaban en la clandestinidad, ocultos entre los matorrales y a toda velocidad para cubrir la alta demanda del momento¹⁰². Por lo tanto, un actuar violento por parte de las autoridades



⁹⁵ El Rancagüino (Rancagua: 17-05-1966): 10.

⁹⁶ El Rancagüino (Rancagua: 11-11-1966): 9.

⁹⁷ El Rancagüino (Rancagua: 24-07-1967): 16.

⁹⁸ El Rancagüino (Rancagua: 29-12-1967): 15.

⁹⁹ El Rancagüino (Rancagua: 23-12-1969): 15.

¹⁰⁰ El Rancagüino (Rancagua: 30-09-1971): 6.

¹⁰¹ El Rancagüino (Rancagua: 07-09-1971).

¹⁰² El Rancagüino (Rancagua: 07-09-1971).

hubiera sido catastrófico. Chonchones y chonchoneros estaban completamente identificados por las autoridades, pero ellos ya sabían la noticia: los aguardienteros estaban dispuestos a todo para oponer resistencia.

Batallando contra los impuestos y el estigma de la ilegalidad, los aguardienteros doñihuanos lucharon con las normas del estado en la década de 1970. El 5 de septiembre de 1971, en las inmediaciones de la Municipalidad de Doñihue, los productores de aguardiente buscaron legitimar su producto. Se generó una mesa de diálogo entre la senadora María Elena Carrera, los diputados Héctor Olivares y Ricardo Tudela, el director general del SAG, Raúl Pérez, funcionarios de INDAP y CORFO, personal del municipio y algunos destiladores, sobre todo, del sector de Cerrillos, para poner fin a la venta de aguardiente clandestino.

El SAG propuso una salida: volver al aguardiente de uva, formar una cooperativa y destilar con todas las de la ley. La discusión se trabó en cuestiones técnicas sobre la toxicidad del aguardiente de azúcar. Esto sucedió debido a que, aunque el producto había alcanzado fama, lo cierto es que, para el momento, se trataba de un producto adulterado. Desde un principio, incluso antes de la reunión del día 5, había sido categórico: quería poner fin al destilado de azúcar clandestino y a la vez ayudar a los pequeños viñateros que producían aguardiente de uva¹⁰³. Hacia fines de ese mes, el SAG terminó el cerco sobre Doñihue. Durante este período, que duró aproximadamente tres meses, se confiscaron más de 50.000 litros de aguardiente de azúcar, con cutras hasta con 3.000 litros del destilado, incluyendo un camión con 16.000 litros¹⁰⁴.

En este sentido, lo ocurrido en la localidad de Cerrillos fue “una verdadera batalla librada al estilo de Estados Unidos cuando se implantó en su territorio la Ley Seca y eran perseguidos los fabricantes clandestinos de whisky” y, al que los bootleggers, los huachucheros doñihuanos se las ingeniaban para esconder su destilado en carros mortuorios, coches, ambulancias, camiones, micros, taxis y en cuanto escondite lo permitía su ingenio¹⁰⁵. El fin del cerco policial inició las negociaciones para la creación de la cooperativa. Los



¹⁰³ El Rancagüino (Rancagua: 08-09-1971).

¹⁰⁴ El Rancagüino (Rancagua: 30-09-1971): 6.

¹⁰⁵ El Rancagüino (Rancagua: 30-09-1971): 6.

aguardienteros de Cerrillos estaban dispuestos a afrontar el desafío¹⁰⁶. Sin embargo, no querían abandonar el aguardiente de azúcar ilegítimo, por las utilidades que dejaba, versus la inversión y el alto costo del aguardiente de uva. Por lo tanto, rápidamente, el sueño de la cooperativa se frustró y la idea de la asociación se esfumó.

Figura 4: Noticia del periódico El Rancagüino (Rancagua: 30-09-1971): 6.



¹⁰⁶ El Rancagüino (Rancagua: 11-12-1971).

Posteriormente, llegaron nuevas medidas para el aguardiente. Esto consistió en otorgar permisos pasajeros para legalizar el destilado de azúcar. El Decreto 277, publicado el 29 de mayo de 1974, autorizó, hasta el 31 de diciembre de ese año, la producción de aguardiente de azúcar de betarraga y de caña. La prensa señaló al respecto que “la autorización de este tipo de alcohol de azúcar ha sido autorizada ante la falta de alcohol en el mercado y que afecta a la producción de licores”¹⁰⁷. La solución provisoria de 1974 formó parte de la estrategia económica del gobierno dictatorial. Durante la época de dictadura una serie de medidas transformaron la industria del alcohol. Además de permitir la destilación de azúcar, ese mismo año el Gobierno abolió la ley de 1938 que limitaba la superficie del viñedo y bloqueaba la producción. De igual manera, liberó los precios y, en 1979, hasta autorizó la elaboración de vinos con uva de mesa¹⁰⁸.

Tras estas medidas, con la dictadura en el mando, todo indicaba que pronto llegaría una solución definitiva para el aguardiente de azúcar de Doñihue. El 18 de junio de 1975 llegó la resolución que proponía poner fin a largos años de clandestinaje, ya que se publicó en el “Diario Oficial, el Decreto que autoriza la existencia de la Cooperativa Agrícola de Alcoholes y Licores de Doñihue”¹⁰⁹.

La iniciativa quedó en manos de los aguardienteros. Ahora tendrían la posibilidad de destilar bajo el alero de la ley. Sin embargo, la cooperativa nunca se formalizó, los productores jamás se organizaron bajo una figura legal. Mientras tanto, la vigilancia a la locomoción pública continuó en los años siguientes; y los periódicos, a su vez, seguían divulgando el plan de Carabineros. “Atención barra: están quitando aguardiente que viene de Doñihue”, versó el titular de una noticia, cuando el conflicto llegaba a su fin¹¹⁰. Un año más tarde apareció el último vestigio de esta historia negra del aguardientera doñihuano: “Ya están requisando aguardiente que los vivos traen de Doñihue”, fue el título de la noticia, que incluyó cuatro detenidos, dos de Doñihue y dos de Lo Miranda. Uno de los huachucheros llevaba aguardiente al interior de un paquete de regalo, con cinta y todo. Otro, “a sangre de pato llevaba



¹⁰⁷ El Rancagüino (Rancagua: 03-06-1974): 3.

¹⁰⁸ José del Pozo, *Historia del vino chileno: desde la época colonial hasta hoy* (Santiago de Chile: LOM, 2014).

¹⁰⁹ El Rancagüino (Rancagua: 29-07-1975): 2.

¹¹⁰ El Rancagüino (Rancagua: 10-12-1976): 13.

dos cutras de aguardiente a la vista, porque a él no le gustaba engañar a nadie”¹¹¹. Tras esto, el destilado clandestino no volvió a aparecer en la prensa. En definitiva, por un lado, se esfumaron todas las negociaciones, se agotaron todas las instancias legales; y, por el otro, a huachucheros y chonchoneros, al parecer, se los tragó la tierra.

El mismo día en que aparecía la última noticia de la historia negra del aguardiente doñihuano, y en el mismo periódico¹¹², Gilberto Carrasco manifestó que durante esta etapa oscura de Doñihue, el aguardiente de azúcar casi aniquiló al aguardiente de uva. Inmerso en una vida agrícola industrial, el ex alcalde de la comuna habló sobre la larga tradición aguardientera de la zona y cómo el arte de destilar formó parte de las actividades de su familia. Su padre, Manuel Benito Carrasco, fue el primer destilador autorizado del lugar. “La destilería” (hablando del alambique) “la trajo don Herminio directamente de la Exposición de París y se la dio en medias a mi padre”. Con la aparición de los chonchones, el legítimo alcohol de orujo comenzó a desaparecer. Para Gilberto, el artilugio de falsificación apareció al mismo tiempo en que Impuestos Internos sugirió a los viñateros vender su orujo a la fábrica rancagüina de Jorge Mazieres, quien nunca se interesó por retirar el orujo del pueblo. Gilberto Carrasco, junto a Jesús Medina y Jorge Díaz, fueron los últimos aguardienteros legítimos, según su propia versión. El ex edil reconoció la superioridad, en cuanto a calidad, del aguardiente legítimo frente a su mala imitación y se refirió al tema en las siguientes palabras: “Por los comentarios he oído que los que saben paladear el licor fuerte dicen que es algo que no está ni cerca del aguardiente de uva”. Finalmente, concluyó su entrevista dando a conocer el panorama actual de los viñateros-aguardienteros y recordando con nostalgia los tiempos de los viñedos, el aguardiente de uva y el chacolí: “Poco es lo que va quedando porque las viñas chicas se han arrancado casi todas” (...) “El aguardiente que se hacía era de uva del país, con que se hace chacolí. Ahora la mayoría de las viñas chicas se arrancaron”.



¹¹¹ El Rancagüino (Rancagua: 29-11-1977): 13.

¹¹² El Rancagüino (Rancagua: 29-11-1977).

CONCLUSIONES

El aguardiente de Doñihue forma parte del Patrimonio Mestizo de Chile. Se trata de un producto elaborado por pequeños productores, que vendían a granel, en chuicos, damajuanas o en el recipiente que el cliente tuviese. Durante décadas, sufrió el rigor de la ley y de los impuestos, lo que tuvo a todo un pueblo al borde del colapso. La historia negra del aguardiente de Doñihue fue una historia de contrabando, de huachucheros y chonchoneros, los bootleggers chilenos, que acaparó la atención de la prensa regional durante 13 años, entre 1964 y 1977. El aguardiente doñihuano sobrevivió, pero a un alto costo, vendiendo su alma, su identidad, con fin de sacar ventaja de su fama y prestigio.

La existencia de contrabando de alcohol fue un proceso común a toda América; desde EEUU hasta Chile, el último confín en que se registra este tipo de actividad ilegal dedicada en forma exclusiva al tráfico de alcohol. Los huachucheros, por su parte, representan este tipo de bandidaje social en el extremo sur americano. Las características de uno y otro son compartidas en el continente: en primer lugar, surgen por el aumento en los impuestos sobre la elaboración y venta de alcoholes y prohibiciones legales. En segundo lugar, en Hispanoamérica fueron producidos en forma escondida, usualmente en los montes, no así en EEUU, cuya ley de prohibición permitía la elaboración artesanal de licor en las casas. Eran vendidos de forma ilegal, y no era posible su fiscalización desde los departamentos fiscales y de salud de las repúblicas, por lo que defraudaban al fisco.

Por lo general, el medio de transporte utilizado por los contrabandistas eran recuas de mulas dirigidas por arrieros, conocedores de los pasos libres de control policial. En Doñihue, en tiempos más modernos, las mulas se cambiaron por trenes, autos, taxis, colectivos, bicicletas, micros y ambulancias. Los envases también comparten características comunes, pues eran hechos con llantas de goma, que debían ser ‘curados’ para no transmitir gusto al aguardiente, tapados con coronta de choclo. Eran prácticos porque podían tirarlos en caso de que los atrapara la autoridad y no se rompían. En Chile, los huachucheros no se quedaron atrás: chaquetillas embotelladas y neumáticos llenos de aguardiente eran trasladados por estos fugitivos en autos, micros y

ferrocarriles hasta sus principales mercados, los barrios bajos de las grandes urbes, como Rancagua y Santiago.

En efecto, los protagonistas de la historia negra del aguardiente donihuano fueron los mismos vecinos de la comuna, quienes, al ver la oportunidad que se presentó tras la fama y el prestigio que alcanzó el destilado de uva, no dudaron en falsificar su producto típico, con fin de aumentar las ventas y, por ende, las ganancias. Quisieron hacerse de un jugoso botín. Chonchoneros y huachucheros fueron los contrabandistas de alcohol de la época. Se trataba de hombres osados, dispuestos a todo por evadir el control de la Ley. En cutras y con bastante astucia, los huachucheros trasladaban el destilado al tiempo que los chonchoneros lo producían. Ambos, se transformaron en la última esperanza de las más de cien familias involucradas en esta actividad, sumidas hasta ese entonces en una profunda crisis económica que los había llevado a la pobreza y al hambre.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

- Aaron, Paul. y Musto, David. *Temperance and Prohibition in America: a historical overview*. Washington DC: National Academy Press, 1981.
- Academia Chilena de la Lengua (ACHL). *Diccionario del habla chilena*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria, Instituto de Chile, 1978.
- Acevedo Hernández, Antonio. *Croquis chilenos. Crónicas y relatos*. Santiago: Zigzag, 1931.
- Acosta, Rafael. “Ideología y utopías: bandidaje, capital y consumo en México”. *Latin American Research Review*, vol. 3, núm. 52 (2017): 418-430, disponible en [<https://www.jstor.org/stable/e26743687>].
- Aguilera, Paulette. *33 historias comunales. Un viaje al corazón de la Región de O'Higgins*. Rancagua: Rutas de la Patria Nueva, 2021.
- Benjamin, Walter. *Juicio a las brujas y otras catástrofes. Radio para jóvenes*. Santiago: Hueders, 2014.
- Bermeo, Francisco. “Contrabando: una visión histórica”. *Perfil criminológico*, núm.

- 15 (2015): 12, disponible en [<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/8339>].
- Bertram, Laurie. "The other little house: the brothel as a colonial institution on the Canada prairies, 1880-1893". *Journal of Social History*, vol. 56, issue 1 (2022): 58-38, disponible en [<https://doi.org/10.1093/jsh/shac018>].
- Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA), "La aguardientería por Julio Menadier", vol. 14, núm. 10 (1883): 190-192.
- Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA). "Nuestros vinos y aguardientes en la Exposición de Santiago de 1888 y en la Universal de París de 1889", vol. 20, núm. 23 (1889): 909-916.
- Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (BSNA) "La cuestión del alcohol y la agricultura", vol. 32, núm. 40 (1901): 41-43, 802-808, 827-837, 859-868 y 890-900.
- Buitrago, Alejandra. "La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani", *RIVAR*, vol. 1, núm. 2 (2014): 90-102, disponible en [<https://www.redalyc.org/pdf/4695/469546443007.pdf>]
- Carey, David (editor). *Distilling the Influence of Alcohol: Aguardiente in Guatemalan History*. Florida, EEUU: University Press of Florida (UPF), 2012.
- Cartay, Rafael; García Briones, Martha; Meza Moreira, Dolores; Intriago Estrella, Jeison; Romero Macías, Francis. "Caracterización económica de un productor de aguardiente en Junín, Manabí, Ecuador". *Revista ECA Sinergia*, vol. 10, núm. 1 (2019): 85-97.
- Castro, Amalia. "La sociedad de la manzana chichera. Chiloé, 1849-1924". *RIVAR*, vol. 7, núm. 20, (2020): 145-162, disponible en [<https://www.scielo.cl/pdf/RIVAR/v7n20/0719-4994-RIVAR-7-20-145.pdf>].
- Castro, Amalia; Mujica, Fernando; Argandoña, Fabiola. "Vinos de Pintatani y Codpa. Productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013". *RIVAR*, vol. 2, núm. 6 (2015): 70-86, disponible en [<https://www.redalyc.org/pdf/4695/469546447005.pdf>].
- Clements, Christopher. "There isn't no trouble at all if the state law would keep out": Indigenous People and New York's Carceral State". *Journal of American History*, vol. 108 núm. 2 (2021): 296-319.
- Confer, Clarissa. "Ned Christie: the creation of an outlaw and Cherokee hero." *The American Historical Review*, vol 124, Issue 4 (2019): 1458-1459, disponible en [<https://doi.org/10.1093/ahr/rhz968>].

- D'Alolio Sánchez, Ileana. "El Estanco de Aguardiente en Costa Rica: formación de Estado y Política Fiscal (1821-1837)". *Revista de Historia*, vol. 69 (2014): 75-98, disponible en [<https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/historia/article/view/6515/17196>].
- Del Pozo, José. *Historia del vino chileno: desde la época colonial hasta hoy*. Santiago: LOM Ediciones, 2014.
- Echeverría Reyes, Aníbal. *Jerga usada por los delincuentes nortinos*. Concepción: Imprenta El Águila, 1934.
- Fernández, Abraham. *Nuevos chilenismos o catálogo de las voces no registradas en los diccionarios de Rodríguez y Ortúzar*. Valparaíso: Talleres San Vicente de Paul, 1900.
- Fernández Labbé, Marcos. "Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile (1870-1930)". *Historia*, vol. 2, núm. 39 (2006): 369-429, disponible en [<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33439202>].
- Fernández Labbé, Marcos. *Bebidas alcohólicas en Chile*. Santiago: Universidad Alberto Hurtado, 2010.
- Flórez Bolívar, Roicer Alberto. "Caña de azúcar y aguardiente en el Estado soberano de Bolívar, 1857-1886". *Cuadernos de Desarrollo Rural*, vol. 63, núm. 3 (2009): 35-57, disponible en [<https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/desarrolloRural/issue/view/103>].
- Garavaglia Juan Carlos. "Algunos aspectos preliminares acerca de la transición fiscal en América Latina (1800-1850)". *REV. ILLES I IMPERIS*- 13(3GL)1 (2010): 159-192, disponible en [<https://www.raco.cat/index.php/IllesImperis/article/view/261641/348870>].
- González-Plazas, Santiago. *Pasado y presente del contrabando en La Guajira aproximaciones al fenómeno de ilegalidad en la región*. Bogotá: Centro de Estudio y Observatorio de Drogas y Delito (CEODD), Editorial Universidad del Rosario, 2008.
- Hobsbawm, Eric. *Social Bandits and Primitive Rebels*. Glencoe, Illinois: Free Press, 1959.
- Horpedahl, Jeremy. "Bootleggers, Baptists and ballots: coalitions in Arkansas' alcohol-legalization elections". *Public Choice*, núm. 188 (2021): 203-219.
- Herrera Jurado, Ligia. *Tendencias del poblamiento en Chile desde 1940 a 1960 y análisis geográfico de los factores que influyen su dinámica*. Santiago, Dirección de Estadística y Censos, 1969.

- Pablo Lacoste, Diego Jiménez, Félix Briones, Amalia Castro, Bibiana Rendón y José Jeffs. “Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos de Argentina y Chile”. *Mundo Agrario*, vol. 15, núm. 29 (2014): s/n, disponible en [<https://www.mundoa-grario.unlp.edu.ar/article/view/MAv15n29a08/6012>].
- Lacoste, Pablo (coordinador). *El Pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago de Chile: RIL Editores, 2016.
- Lacoste, Pablo, Castro, Amalia, Mujica, Fernando, Lacoste, Michelle *Patrimonio y desarrollo territorial*. Santiago: IDEA-USACH, 2017.
- Laurent, Muriel. “Nueva Francia y nueva granada frente al contrabando: reflexiones sobre el comercio ilícito en el contexto colonial”. *Historia Crítica*, núm. 8 (2003): 137-156, disponible en [<https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/hiscrit/article/view/3949/3192>].
- Laurent, Muriel. “... y todos ellos roban a sus conciudadanos. Acerca del delito de contrabando en el siglo XIX colombiano”. *Historia Crítica*, Edición Especial (2009): 102-125, disponible en [<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81112369007>].
- Lenz, Rodolfo. *Diccionario etimológico. Edición dirigida por Mario Ferreccio Podesta*. Santiago: Universidad de Chile, 1897.
- Lozano Armendares, Teresa. *El chinguirito vindicado. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2022.
- Meza, Carlos. “Monopolio de licores y proscripción de destilados ilegales en Colombia”. *Antípoda*, núm.19 (2014): 69-91, disponible en [<https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/antipoda/article/view/1933/231>].
- Moyano, Daniel. “El alcohol de melaza. Análisis sobre el desarrollo y consolidación de una actividad ‘derivada’ de la agroindustria azucarera tucumana (1880-1910)”. *H-industria*, vol. 7, núm. 13 (2013): 1-35, disponible en [<https://ojs.econ.uba.ar/index.php/H-ind/article/view/568/1051>].
- Mujica, Fernando; Castro, Amalia. “La fiesta chacolí de Doñihue: análisis histórico-cultural de una celebración (1975-2020)”. *RIVAR*. vol. 8, núm. 23 (2021): 183-202, disponible en [<https://www.scielo.cl/pdf/rivar/v8n23/0719-4994-rivar-8-23-183.pdf>].
- Novillo Verdugo, Miguel Ángel; Sinchi Lojano, Elsa Rosario. “Memoria y patrimonio en riesgo: los encauchados y el contrabando de aguardiente en Baños

- (Cuenca-Ecuador)". *Diálogo Andino*, vol. 63 (2020): 123-136, disponible en [<https://www.scielo.cl/pdf/rda/n63/0719-2681-rda-63-123.pdf>].
- Okrent, Daniel. *El último trago. La verdadera historia de la Ley Seca*. Barcelona: Ático de los Libros, 2021.
- Ortiz Hernández, Natalia. "Chancuco: entre el mal y la cura. Sobre la producción, usos y sentidos de un destilado indígena del sur de Nariño". *Revista Mopa Mopa*, vol. 1, núm. 22 (2013): 1-13, disponible en [<https://revistas.udenar.edu.co/index.php/rmopa/article/view/4220/4966>].
- Palma, Daniel. "De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX". *Historia*, vol. 37, núm. 11 (2004): 391-417, disponible en [<https://revistahistoria.uc.cl/index.php/rhis/article/view/12824/11412>].
- Pszczółkowski, Philippo y Ceppi de Lecco, Consuelo. *Manual de vinificación*. Santiago de Chile: Ediciones UC, 2011.
- República de Chile, Instituto Nacional de Estadísticas (INE). *Población Total del País XIV Censo de Población y III de Vivienda*. Santiago: INE, 1970.
- Ross, J. Andrew. *Joining the Clubs: The Business of the National Hockey League to 1945*. Canada, Syracuse: University Press, 2015.
- Román, Manuel Antonio. *Diccionario de Chilenismos. Tomo II*. Santiago de Chile: Imprenta San José, 1908-1911.
- Román, Manuel Antonio. *Diccionario de Chilenismo. Tomo III*. Santiago de Chile: Imprenta San José. 1913.
- Sáenz, Eduardo. "La prohibición norteamericana y el contrabando entre Cuba y los Estados Unidos durante los años veinte y treinta". *Innovar*, vol. 14, núm. 23 (2004): 147-157.
- Salazar, Alonso. *La parábola de Pablo. Auge y caída de un gran capo del narcotráfico*. Santiago: Planeta, 2013.
- Silva Lazo, Julio. *Mi abuelo Ciriaco*. Santiago: Nacimiento, 1966.
- Simunovic, Yerko. *Manual de bebidas alcohólica y vinagres*. Chile: Ministerio de Agricultura. Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). 1999.
- Torras, Rosa. "La embriaguez del poder: los estancos de aguardiente y la penetración ladina en los pueblos mames guatemaltecos. El caso de Colotenango". *Península*, vol. 2, núm. 2 (2007): 97-119, disponible en [<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=358336283006>].
- Torres, Ricardo. "El charro contrabandista: la figura del bandido social en Astucia de Luis G. Inclán". *Signos Históricos*, vol. 24, (2010): 44-63, disponible en

[<https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/signos-historicos/article/view/22000/19605>].

Tirado, Diego; Acevedo, Diofanor; Montero, Piedad. “Caracterización del Ñeque, bebida alcohólica elaborada artesanalmente en la costa caribe colombiana”.

Información Tecnológica, vol. 26, núm. 5 (2015): 81-86, disponible en [<https://www.scielo.cl/pdf/infotec/v26n5/art11.pdf>].

Vergara, Juan Antonio. “Kipus”. *Revista Andina de Letras*, núm. 3 (1995): 81-88.

AMALIA CASTRO SAN CARLO es Doctor en Historia por la Universidad de Cuyo (2015) Posdoctor en Historia (IDEA-USACH) (2020) Con diversas publicaciones en revistas nacionales e internacionales relativas a cultura y patrimonio agroalimentario, entre artículos científicos, capítulos de libros, libros, ponencias a seminarios, congresos y artículos de difusión. Entre lo más reciente destaca el libro *Multiplidades y Patrimonio. De lo sagrado a lo cotidiano, de la calle a la mesa* (U.Mayor). *Cotagaita y Cintis ¿Patrimonializar el espíritu del lugar?* (2022), *La olla y su rol en las demandas sociales en Chile (1947-2019)* (2023).

FERNANDO MUJICA FERNÁNDEZ es Gastrónomo (Fesuc) y Sommelier Profesional (Escuela de Sommeliers de Chile), desde 2013 participa en investigaciones relacionadas al Patrimonio Agrolimentario, la vitivinicultura y la gastronomía, desde las Humanidades y las Ciencias Sociales. Junto a otros investigadores, ha publicado libros: *El pisco nació en Chile* (2016) y *Patrimonio y Desarrollo Territorial* (2017); y artículos: “Viñas patrimoniales y vinos naturales de Chile: el legado mestizo gótico-mapuche” (2022), “Productos típicos y Sello de Origen” (2021), “La Fiesta del Chacolí de Doñihue: análisis histórico y cultural de una celebración (1975-2020)” (2021), “Chacolies: Light Wines and Strong Identities in North-West Spain and South America” (2020).

D. R. © Amalia Castro San Carlo, Ciudad de México, enero-junio, 2025.

D. R. © Fernando Mujica Fernández, Ciudad de México, enero-junio, 2025