



## I. BEBIDAS INDIGENAS

Humberto A. Lagiglia

*"El vino es la más sana y la más higiénica de las bebidas". (Pasteur).*

Todos los pueblos de la tierra han mostrado una especial atracción por las bebidas fermentadas, cuyos remotos orígenes se encuentran vinculados a los tiempos prehistóricos. América que, por supuesto, no estuvo ausente al resto del mundo, nos dejó largas listas de bebidas fermentadas. Todo fruto comestible, dulzaino, propenso a la fermentación alcohólica tuvo su presencia en una "aloja", "chicha" o "pülcu" (en el lenguaje mapuche).

Los pueblos de hábitos sedentarios, cuya economía se basaba en el cultivo del maíz, entre otros vegetales, utilizaban este sagrado grano para la elaboración de la tradicional "chicha". En cambio, aquellos grupos cazadores-recolectores tomaban los más diversos frutos silvestres, con los que elaboraban su "aloja".

En la zona de Cuyo y aledaños, los pueblos autóctonos sufrieron grandes modificaciones culturales y hasta étnicas con posterioridad al siglo XVII, con el proceso de la araucanización. Los Mapuches de Chile, en sus relaciones con los Tehuelches, "Pampas", Puelches, Algarroberos, Pehuenches y otros grupos, no tardan en dar lugar a complejos cambios culturales.

Los testimonios acerca de la elaboración de bebidas fermentadas, que se conservan en estas regiones, corresponden a estos pueblos araucanizados.

### A. LA CHICHA ("MUDAY"), DE LOS MAPUCHES.

Los Mapuches y grupos araucanizados, al igual que otros pueblos de América, preparaban una bebida alcohólica de los granos de maíz. Félix de Augusta lo hace extensivo para cereales fermentados en general:

*"Mudai o Muzai es la chicha del maíz, trigo, cebada, de papa revuelta con trigo", etc. Era consumida en grandes proporciones por los indígenas y con respecto a su preparación, Housse nos dice: "...primero hay que quitar los granos de la panoja y luego, para hincharlos y despojarlos de su envoltura, se los amontona en coladores y se los baña en agua muy caliente. Las jóvenes, con riesgo de quemarse, suben a los recipientes, chapotean en su contenido los remueven con los pies en todas direcciones y así los desprenden de las películas que se juntan en la superficie. A veces un movimiento como de columpio los tira al suelo con algo de agua que se reemplaza con otra casi hirviendo y se reanuda con ardor el pataleo. Hecha ya la limpieza las trabajadoras tienden pellejos por el suelo, que a la vez hacen de cojín para sus rodillas y de alfombra para el mortero de piedra; aplastan por partes al maíz reblandecido, que bajo la acción del majadero se trueca en masa pastosa; reúnenlos en vastos pellejos o un recipiente de greda. Siempre frotando con el quijarro, mastican de esta harina mojada y, cuando está bien impregnada con su saliva, lo escupen a una escudilla o una bolsa de cuero, lo que constituye la levadura y en efecto, durante la prolongada masticación el fermento soluble de saliva actúa sobre el almidón transformándolo en glucosa. Sobre el maíz así molido se echa la necesaria cantidad de agua que una mano vigorosa agita con un palo para obtener una mezcla homogénea y se le añade la parte mascada que, desde el primer día, provoca una fermentación general. En una semana está a punto el Mudai, que hay que consumir pronto para evitar que se pique. Es de un color lechoso y causa al paladar una sensación de acidez. Según los Mapuches es una*

*bebida refrescante, sana y excelente para los enfermos*” Este procedimiento es el mismo que ilustran diversos autores para los pueblos indígenas del resto de América, donde esta bebida alcanzó una importancia fundamental tanto en las ceremonias religiosas como en la vida práctica. A las bebidas fermentadas los Mapuches los denominaban Pülku y a la verdadera chicha de maíz: Uwa pülku.

## B. LA ALOJA DE ALGARROBO.

Las diferentes especies de esta leguminosa, que producen una vaina dulce y alimenticia, han servido en la preparación de una aloja. Augusto Guinnard, aventurero francés, que en el año 1856, fue hecho cautivo por los indios mapuches-pampas, nos cuenta acerca de cómo los Mamuelches fabricaban esta bebida. *”Los indios -nos dice- recogen gran cantidad de algarrobos que aplastan entre dos piedras y meten en bolsos de cuero llenos de agua, a fin de obtener el soé-pulcu, bebida que dejan fermentar durante muchos días y sobre la cual se forma una espuma que quitan con cuidado; le añaden otra porción de algarrobos hervidos y lo mezclan todo agitándolo fuertemente. Esta preparación es bastante agradable y los embriaga completamente, pero no pueden beber mucho sin correr el riesgo de violentos cólicos y contracciones nerviosas que los abaten completamente”*.

## C. LA CHICHA DEL PIQUILLIN.

Este arbusto es de la formación del monte, su nombre técnico es *Condalia microphylla* (familia de las Rhamnáceas). Sus frutos rojizos y maduros sirvieron de alimento a los indígenas, dando por fermentación una bebida muy apreciada por nuestros naturales. El mismo Guinnard, nos dice al respecto: *”El trulcaue, conocido por los españoles con el nombre de piquillín, es por lo menos tan abundante como el algarrobo, y es mucho más apreciado por los indios, que igual que los niños, son muy afectos a las cosas dulces... Si los indios se vieran reducidos a recoger esta fruta a mano, a pesar de toda su paciencia, no podrían satisfacer su ávida glotonería, por eso emplean un medio tan sencillo como cómodo, que les precave de toda pinchadura y le permite llenar en pocos instantes los saquitos de que se munen para transportarlas: depositan al pie del arbusto un gran cuero sobre el cual hacen caer todas las frutas golpeando ligeramente*

*cada rama con un palo. Cuando han recogido así una cantidad suficiente para sus necesidades, las hechan con otro cuero de carnero, cuidadosamente pelado y perfectamente tendido sobre un arco, para separar las numerosas hojas y espinas que, pese a todas sus precauciones, se mezclan a menudo con las frutas.*

*Terminada esta operación, se atiborran, a quien puede más, llenan sus saquitos que suspenden a los lados de las sillas, y vuelven al galope a sus residencias, donde muchos perezosos, que abusan del título de visitantes, van a regalarse a su costa. Mas, a pesar de su gran afluencia, estos glotonos no pueden absorber toda la provisión, pues la dueña de casa, a pesar de los huéspedes indiscretos, les quita resueltamente la mayor parte, transformada en licor y la vierte en un cuero de caballo redondeado en forma de vaso, donde la deja fermentar durante cuatro o cinco días.*

*Al cabo de ese tiempo, obtenido así un licor azucarado y delicioso, muy análogo al jarabe de grosella, reúnen a varios amigos que lo gustan con placer. El efecto de este licor muy agradable al paladar, no tarda en hacerse sentir, pues embriaga casi instantáneamente. Sin embargo las entrañas no sufren daño, en tanto que la fruta comida en cierta cantidad causa una irritación dolorosa y estriñe de tal modo, que los indios tragan mucha grasa de caballo, su único remedio en estos casos”*.

## D. PUNTO FINAL

El conocimiento directo del medio ambiente, en su relación por la supervivencia, otorgó a todas las culturas de la tierra, hacer un uso adecuado de todos los recursos presentes en ella.

La fabricación de bebidas alcohólicas se hacía con cereales, frutos de diversas plantas autóctonas y hasta semillas de vegetales parásitos, con los cuales los indígenas llegaban a la embriaguez.

Una vez elaboradas las bebidas tenían poca duración y para evitar ulteriores procesos de fermentación, eran consumidas rápidamente, (con las consecuencias lógicas de los síntomas característicos según su tipo), aunque a veces eran guardadas algún tiempo, ya sea en sacos de cuero o en recipientes de alfarería.

Cuando los conquistadores les hacen conocer su pülku, el poderoso Huinca Pulcū (el agua ardiente), al que bajo ningún aspecto estaban acostumbrados, se crea en las tribus indígenas una dependencia negativa hacia el consumo de esta bebida.

Poco a poco, el efecto de esta bebida acrecienta en

ellos una tentación irresistible.

El término **Pülcu**, es de probable raíz mexicana. En Argentina, se usa el vocablo "**pulque**", para la chicha. De allí deriva "**pulquería**", y del que se cree pudo derivar el nombre de "**pulperia**", o el lugar de venta de este tipo de bebidas.

Dentro de las bebidas embriagadoras que fabricaban

los **Mapuches**, se ha registrado un número de treinta y cinco especies. Pero bien pronto la conquista y colonización produjo el desplazamiento, absorción y hasta extinción de las culturas nativas.

La pródiga *Vitis vinifera* del viejo mundo, se implantó en la tierra árida y fértil. El **Pülcu** desapareció, naciendo una nueva tierra, la del "**buen sol y del buen vino**".

## II. DESCUBRIMIENTO DE UN ESQUELETO INDIGENA

### *Río seco de los Jilgueros. Río Atuel.*

*San Rafael. Mendoza*

Un importante descubrimiento antropológico acaba de realizarse a orillas del **Río Seco de los Jilgueros, camino al Cañón del Atuel**, en la zona del **Rincón del Atuel**. El hallazgo que fuera realizado por el **Sr. Mario Verdugo y sus hijos**, se hizo mientras se procedía a extraer tierra de las barrancas del mencionado arroyo, para proceder al nivelado de los campos de cultivos próximos.

Tras advertir la remoción de un cráneo humano, y por especial recomendación de sus hijos, el **Sr. Verdugo** dio inmediata cuenta al **Destacamento Policial de Rama Caída**, donde fue atendido por el oficial **Sub-ayudante Daniel Esquivel**, y de inmediato la intervención del **Sub-comisario Omar Vleugels**, quienes advirtieron la posibilidad de que se tratara de restos óseos pertenecientes a un indígena.

Esto dio lugar a informar al **Director del Museo Municipal de Historia Natural, Dr. Humberto A. Lagiglia**, quién de inmediato se constituyó en el sitio con el fin de realizar una pericia técnica. En el lugar acompañado por ambos oficiales y por el **Sr. Verdugo** y sus hijos, el **Dr. Lagiglia** procedió con adecuada técnica arqueológica a la limpieza in-situ del esqueleto que resultó pertenecer a un indígena prehistórico.

### A. El Hallazgo.

El sitio se ubica a unos **1500 metros del Puesto de Vialidad camino a Valle Grande, en la margen derecha del citado arroyo seco, dentro de un sedimento de limo-loess o tierra cultivable.**

En el lugar años atrás se había procedido a extraer parcialmente una capa de tierra de un metro de profundidad siendo el esqueleto descubierto a 83 cm de la actual superficie de la barranca, pero normal-

mente se encontraba enterrado a **1.80 m. del nivel del terreno.**

Durante *cuatro horas*, el arqueólogo director del museo trabajó en la limpieza del esqueleto indígena. *Había sido colocado en posición lateralizada o de costado, con cierta inclinación sobre el abdomen y mirando hacia el sur, es decir con el eje del cuerpo, orientado de Este a Oeste. Las piernas estaban flexionadas y juntas, con las rodillas a la altura del pecho y los pies próximos a la cadera. El brazo izquierdo estaba dispuesto paralelo al cuerpo, con el codo a la altura de la cadera, cruzando el antebrazo el abdomen y sobresaliendo la mano abierta en el lado derecho. El brazo derecho, flexionado dirige su mano a la altura de la cabeza.*

Durante su extracción en los alrededores del cuerpo descubrieron numerosos trocitos de carbón dispersos o sueltos, seguramente volados por el viento o caídos a la fosa cuando el cuerpo era inhumado.

Carecía por completo de ajuar u objeto arqueológico, con excepción de una lasca, o piedra tallada, a modo de residuo.

Es válido destacar que frecuentemente, cuando se realizan hallazgos de este tipo, de inmediato sus descubridores, que no son profesionales, proceden a mover y a extraer los huesos mediante una pala y tironeándolos del sedimento, lo que hace que se los destruya deliberadamente, perdiéndose una considerable información y destruyendo un patrimonio cultural importante.

En este caso, por *especial indicación de los hijos del Sr. Verdugo*, los restos fueron dejados sin perturbarse, sólo cambió de posición el cráneo, el que recibió afortunadamente un golpe de pala sin ni siquiera romperse o rayarse, lo que puso de manifiesto su descubrimiento. Es frecuente que en este tipo de