

Gonzalo Drago es el autor de la estampa que describe magistralmente aspectos de la vida campesina en la zona central. Narrador eximio, nacido en 1906, es autor de numerosas novelas, cuentos y artículos.

A comienzos de septiembre, cuando las llamaradas de los aromos iluminan los caminos y los durazneros se cubren de túnicas rosadas, las parras desnudas muestran sus muñones ásperos, pardos, retorcidos, con angustiosa actitud de hembras heridas, y sus profundas y ciegas raíces sorben, en las tinieblas, los jugos de la tierra. Al mirarlas, parecen muertas. Pero no lo están. Un soplo vital alienta bajo la áspera corteza de sus ramas, trepa por el tronco de las cepas y se agazapa en los nudillos, aguardando el instante del milagro.

El sol, con sus dedos tibios, toca y acaricia las fecundas matrices de las parras. Es un contacto leve y casto, lejano y misterioso como temblor de estrellas. Las yemas comienzan a hincharse levemente. Y de improviso, una mañana cualquiera de septiembre, aparecen los primeros brotes, unos repollos diminutos que se vigorizan y crecen, poco a poco, hasta abrirse en un abanico de hojas trémulas. Pronto las viñas se cubren de vigorosos ponchos esmeralda y aparecen los racimos, pequeños, deformes, como un feto adherido a las ramas de la madre. Y comienza un lento proceso de oscura y silenciosa nutrición. Los campesinos, entretanto, observan el cielo con angustia. Ellos saben que las heladas de octubre son fatales. Por las noches escrutan con recelo el cielo despejado y se levantan con el alba a encender montones de estiércol húmedo. Un humo espeso, arrastrado, avanza chicoteado por el viento, penetra entre el ramaje, se desliza por las viñas como un silencioso río azul derramado sobre el campo para proteger los débiles brotes de las parras.

Trascurre el tiempo. El sol de enero penetra sutilmente a través de la piel de los granos verde pálido, calentando la pulpa ácida para endulzarla poco a poco, en una sabia dosificación, sin prisa ni tardanza, con un ritmo preciso de sinfonía estival. Los racimos, colgando de las parras entre sarmientos y zarcillos van adquiriendo lentamente una transparencia de alma cristalina. Luego, las manos de Dios van pintando los granos con sigilosa complacencia. Al comienzo, es una leve pátina malva que avanza y se oscurece hasta adquirir tonalidades violeta o bermeja, que alegra y ennoblece las pupilas.

A fines de marzo las viñas están ahitas de racimos maduros. En cada esferita de cristal habita un diablillo bailarín que aguarda pacientemente el instante en que será liberado para bullir en el caldo en trance de ser chicha. Los rondines entonces, armados de escopetas, defienden por las noches los predios de tenebrosas



VISIONES DE CHILE CENTRAL

acechanzas. Si llueve, una cortina de agua descende sobre el paisaje y los racimos lavados adquieren una plasticidad de brillante lapizlázuli.

-¿Cómo están las viñas, don Pascual?

-Falta un poco, patrón. Hay que darles más sol para que den mejores caldos.

-¿Cuándo comenzamos a vendimiar, entonces?

Esta otra semana, patrón.

Los álamos comienzan a amarillear y las hojas de las parras adquieren un tono bronce viejo. Es abril, con su cabeza rubia, que anuncia la madurez de los racimos soplando en sus mudas trompetas otoñales.

Y comienza la vendimia. Llegan hombres y mujeres provistos de grandes canastos, que se desparraman por las hileras militares de las viñas, reunidos en amigable y fraterno mingaco, que se prolongará hasta que se coseche el último racimo

de la zona. Caen los racimos decapitados por las manos expertas y poderosas de los vendimiadores. Los canastos se colman prontamente y son transportados hasta las carretas rechinantes. De allí, hasta los lagares, donde la carga bermeja es vaciada al fondo del recipiente.

Y los hombres descalzos, con los pantalones remangados, comienzan la tarea de pisar los racimos crujientes, sin prisa, girando alrededor de la cuba, irillando las esferitas de cristal, que se deshacen en dulces y aromáticos grumos. Comienza, entonces, a deslizarse el caldo de las viñas por el caño de la espita en lento chorro azucarado que va llenando baldes, cubas, tiestos y finalmente toneles, donde la chicha comienza a hervir lentamente, en un milagroso proceso de transformación. Es el momento en que la alegría, coronada de pámpanos, comienza a correr entre las hileras de las viñas, abriendo todas las vál-

vulas internas, entre un concierto de zorzales que acuden a aprovecharse del festín.

Después de seis días, la chicha canta en los toneles con un apagado murmullo subterráneo. Y los hombres y las mujeres comienzan a llenar los chuicos esbeltos y las rechonchas damajuanas con un líquido rubio y chispeante que brota del vientre rumoroso de las cubas.

Más tarde, la chicha cumplirá su telúrico destino: será risa en la boca de la moza, canción vibrante en la garganta de los huasos, picardía en la mirada de las hembras, audacia en los ademanes de los hombres y entusiasmo en el corazón de todos.

Así nació y murió la chicha en los campos de Colchagua, donde el huaso, manso como un buey o atrevido como un puma, sentimental como un sauce o arisco como un espino, ama a sus parras con fervor de bíblica esperanza.