



Francisco Brusco, uno de los socios de la industria porteña, procede a envasar el mágico bitter, famoso como bajativo y licor estomacal.

¡Salud, con Araucano!

Es probablemente el bajativo con mayor renombre en Chile, a tal punto que a mediano plazo será exportado a Europa. No es solamente un licor digestivo y estomacal, sino asimismo un bitter para componer la "caña mala", pese a sus 28 grados de alcohol. Es fabricado en Valparaíso por una industria licorera fundada en 1906 por Virgilio Brusco, cuyo hijo y nietos mantienen una empresa netamente familiar.

No es otro que el famoso "Araucano", en cuya etiqueta se lee: "Este licor estomacal, elaborado con hierbas indígenas de Arauco, es excelente para las indigestiones del estómago. Una copita del licor estomacal puro o con agua gaseosa después de las comidas. Antes preparado por Fritz Hausser".

El "Araucano", cuya etiqueta verde muestra el rostro de un indígena, es un compuesto de 23 hierbas maceradas (su identificación es casi un secreto de Estado), una especie de bitter fabricado con hierbas chilenas y algunas importadas.

Según el hijo y los nietos del fundador de la industria — Francisco, y Emilio y Virgilio Brusco —, Europa es un emporio mundial de hierbas, particularmente Inglaterra, donde es posible hallar especies de todo el mundo. "Nosotros recurrimos a los ingleses para importar ciertas hierbas. Tienen de todo, hasta boldo chileno".

Ya en 1910 la fábrica Brusco hacía méritos. Su oficina en la portaña calle Yungay exhibe un diploma de aquella fecha, de la Exposición Industrial de Valparaíso, el que premia un "vino de quina", elaborado con la corteza de una hierba.

La familia Brusco, sucesora de don Virgilio, el fundador, tiene orgullo al puntualizar que "nuestros licores son naturales, sin esencias ni gustos artificiales; somos expertos en maceración natural de hierbas para una variada línea de licores".

Porque fuera del "Araucano", la industria produce el "Bruja", otra exclusividad, digestivo y dulce; el "Amaretto", de almendras; el Cacao, la Menta, el Gin, la Manzanilla, el Cherry (guindas), el Curacao (de la cáscara de un cítrico de Haití), el Triple Sec (naranjas), Ron Blanco y Dorado y licores de avellana y café.

TONICOS DE FARMACIA

Es probable que el "Araucano" tenga su raíz en aquellos antiguos tónicos de farmacia para las indigestiones. También se lo aplicaba para componer el cuerpo malo (la tradicional "caña"). Lo que sí es cierto es que este bitter criollo nació en Valparaíso hace unos 70 años, para dar "salud y vigor".

Aunque nació con modestia, a lo largo de los años fue imponiendo su calidad hasta convertirse en el bajativo estrella de los licores nacionales e importados. Hoy tiene una red de distribuidores que lo lleva a todos los rincones del país, desde Arica a Punta Arenas.

La fábrica tiene todas las instalaciones para hacer posible la maceración natural de hierbas que luego se convierten en apetecidos licores.

Hay toneles de nobles maderas, otros modernos metálicos y un alambique. El proceso de destilación deja incoloros a algunos

Es un trago (bajativo) típico de Valparaíso, conocido hoy en Chile y pronto en Europa. Se fabrica desde 1906 (el año del terremoto) y lleva 23 hierbas maceradas. Este clásico bitter tiene el sello de "licor estomacal y arreglador de cuerpos malos".

Por Adrián González F.



Tras el proceso de macerado en alcohol de 23 hierbas, el bitter "Araucano" es embotellado en un clásico envase de 900 centímetros cúbicos para luego ser puesto en cajas para su distribución en el mercado nacional. Su graduación alcohólica alcanza los 28 grados.



El "Araucano" destaca entre el Amaretto, Cacao, Menta, Cherry, Gin, Manzanilla, Ron, Triple Sec y licores de avellana y café.

Rumbo a Europa

A no mediar circunstancias imprevistas, el criollo y porteño "Araucano" comenzaría a ser degustado por los europeos a mediano plazo.

La exportación, que se encuentra en su etapa culminante, se está formalizando con Alemania, gracias a las recomendaciones y contactos hechos por germanos que han venido a Chile y que han quedado sorprendidos por la calidad de este bitter nacional. Será una gracia, entonces, llevar un bitter chileno a tierras donde este licor goza de reputación mundial.

Otro mérito de esta singular exportación es que el "Araucano" será distribuido desde Alemania a

los países de la Comunidad Económica Europea. Gran mérito, pues, para una industria licorera chilena afincada en Valparaíso.

Como ejemplo anecdótico, visitantes alemanes no sólo se sirven nuestro bitter como bajativo, sino que ordenan una botella para su mesa. Algo parecido ocurre en algunos restaurantes porteños, donde es tradicional ofrecer un "Araucano" de bajativo, modalidad que se ha extendido a todo Chile.

Sus fabricantes aseguran que fuera de sus probadas bondades como licor estomacal, también es ideal para arreglar la "caña", siempre que se tome con moderación, porque en abundancia tira de espaldas a cualquiera...

LEYENDA

La Llorona

Se cuenta en algunas ciudades de la Cuarta Región que en las noches oscuras y de silencio profundo se puede escuchar el llanto lastimero de una mujer, la que recorre las calles solitarias a altas horas de la madrugada.

Quiénes se han atrevido a asomarse a la ventana, atraídos por los gritos y sollozos de esta extraña mujer, aseguran que su pelo largo impide verle el rostro, y sus vestimentas, muy andrajosas, se arrastran por el pavimento.

La creencia popular dice que la historia de "La Llorona" se remonta a principios del siglo XX, cuando en un confuso incidente perdió para siempre a su hijo recién nacido. Tras años de sufrimientos, de locura y de va-

gancia por las calles y ante la desesperanza de hallar a su retoño, la mujer fue encontrada muerta en un sitio baldío.

Con la desaparición física de la mujer llorona, quienes la vieron y sintieron en vida quejarse por la ciudad, creyeron que descansaría en paz. Pero no fue así, debido a que desde ese día muchos continúan asegurando que aún es posible oír los lamentos de "La Llorona", cuya alma se niega a descansar.

Versión Recogida por Marco Antonio Sulantay



¿QUIEN ES?

Escultor Nortino

Humberto Rodríguez (75) es un reconocido escultor nortino que desde hace cuarenta años se dedica a trabajar y darles las más finas formas a trozos de maderas típicas del norte de Chile, como el guayacán, queña, espino y también el alerce.

Muy popular y conocido por su talento innato, ha realizado muestras en Antofagasta, La Serena y Arica.

Recuerda que comenzó esta actividad tallando un palo de escoba, razón por la que todos sus amigos lo conocen como el "palito" Rodríguez.

Dice que no le es difícil crear las piezas de arte que lo han hecho famoso, debido a que —según él— "los trozos de madera me hablan". Por esta razón, en una ocasión rescató un poste de madera del alumbrado público que había sido derribado luego de un choque e inmediatamente talló en él rostros indígenas.

De esos días data su pasión por retratar imágenes étnicas que, junto a la figura humana en sus más amplias formas, son sus principales motivos.



NEILSON OLIVAS